

2020.3.1(日)～5.31(日)

5:30pm～9:00pm

Steak dinner course

ステーキディナーコース

¥9,000

Chef special appetizer

季節の味わい

Mizuna with crispy sakura shrimp salad plum and honey dressing
いろいろ水菜とパリパリ桜海老のサラダ 梅とハチミツのドレッシング

Sautéed spring vegetables

春野菜の鉄板焼

Japanese beef tenderloin steak 120g

国産牛フィレステーキ 120g

“Hyogo Sanda Koshihikari” steamed rice, red miso soup, seasonal pickles
兵庫県三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

*Fried garlic rice instead of plain rice an additional JPY 900

※プラス¥900 でガーリックライスに変更できます。

Today's ice cream & seasonal fruits

本日のアイスクリームと季節のフルーツ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Upgrade options

追加で以下のメニューをご注文いただけます。

Teppan sautéed foie gras for an additional 2,250 yen

フォアグラの鉄板焼 ¥2,250

Teppan sautéed "Ezo" abalone an additional 4,500 yen

エゾアワビの鉄板焼き ¥4,500

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2020.3.1(日)～5.31(日)

5:30pm～9:00pm

Japanese wagyu beef dinner course

黒毛和牛ディナーコース

¥12,000

Chef special appetizer

季節の味わい

Mizuna with crispy sakura shrimp salad plum and honey dressing
いろいろ水菜とパリパリ桜海老のサラダ 梅とハチミツのドレッシング

Teppan sautéed “Setouchi” seabream and scallop kinome scented butter sauce
瀬戸内産鯛と北海道産帆立の鉄板焼 木の芽の香るバターソース

Sautéed spring vegetables

春野菜の鉄板焼

Japanese wagyu beef loin steak 50g

黒毛和牛ロースステーキ 50g

and

Japanese wagyu beef tenderloin steak 60g

黒毛和牛フィレスステーキ 60g

“Hyogo Sanda Koshihikari” steamed rice, red miso soup, seasonal pickles
兵庫県三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

*Fried garlic rice instead of plain rice an additional JPY 900

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

Today's ice cream & seasonal fruits

本日のアイスクリームと季節のフルーツ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2020.3.1(日)～5.31(日)

5:30pm～9:00pm

Lobster dinner course
ロブスターディナーコース
¥16,000

Chef special appetizer
季節の味わい

Mizuna with crispy sakura shrimp salad plum and honey dressing
いろいろ水菜とパリパリ桜海老のサラダ 梅とハチミツのドレッシング

Teppan sautéed lobster American sauce
ロブスターの鉄板焼 甲殻類のソース

Sautéed spring vegetables
春野菜の鉄板焼

Japanese wagyu beef tenderloin steak 90g
黒毛和牛フィレステーキ 90g

“Hyogo Sanda Koshihikari” steamed rice, red miso soup, seasonal pickles
兵庫県三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

*Fried garlic rice instead of plain rice an additional JPY 900

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

Today's ice cream & seasonal fruits
本日のアイスクリームと季節のフルーツ

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2020.3.1(日)～5.31(日)

5:30pm～9:00pm

Spring dinner course
春のおすすめディナーコース
¥18,000

Teppan sautéed foie gras and white asparagus with prosciutto port wine sauce
フォアグラとホワイトアスパラガスの鉄板焼 生ハム添え ポルトワインソース

Fish soup with clams
あさりのスープドポワソン

Teppan sautéed "Setouchi" seabream fresh Kuruma prawn kinome scented butter sauce
瀬戸内産鯛と活け車海老の鉄板焼き 木の芽の香るバターソース

Mizuna with crispy sakura shrimp salad plum and honey dressing
いろいろ水菜とパリパリ桜海老のサラダ 梅とハチミツのドレッシング

Sautéed spring vegetables
春野菜の鉄板焼

2 types wagyu beef
牛肉2種の食べ比べ
"Waou" Kumamoto prefecture wagyu tenderloin 50g
銘柄牛 熊本県産 "和王" ファイル 50g

and

Japanese wagyu black beef loin steak 50g
黒毛和牛ロースステーキ 50g

Green beans and roasted seabream Kettle rice
うすいえんどろと炙り鯛の釜めし

Strawberry mille-feuille with chocolate ice cream
苺のミルフィーユとチョコレートのアイスクリーム添え

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.
* If you have food allergies, please advise us in advance.
※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2020.3.1(日)～5.31(日)

5:30pm～9:00pm

Kobe beef dinner course
神戸ビーフディナーコース
¥ 21,000

Chef special appetizer
季節の味わい

Soup of the day
本日のスープ

Mizuna with crispy sakura shrimp salad plum and honey dressing
いろいろ水菜とパリパリ桜海老のサラダ 梅とハチミツのドレッシング

Kobe beef loin steak 100g
神戸ビーフロースステーキ 100g

Sautéed spring vegetables
春野菜の鉄板焼

“Hyogo Sanda Koshihikari” steamed rice, red miso soup, seasonal pickles
兵庫県 三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

*fried garlic rice instead of plain rice an additional JPY 900

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

Today's fruits
本日の銘柄フルーツ

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2020.3.1(日)～5.31(日)

5:30pm～9:00pm

Chef's recommended dinner course

シェフのおすすめディナーコース

¥ 25,000

Teppan sautéed foie gras and white asparagus with prosciutto port wine sauce
フォアグラとホワイトアスパラガスの鉄板焼 生ハム添え ポルトワインソース

Fish soup with clams
あさりのスープドポワソン

Teppan sautéed Ezo abalone kinome scented butter sauce
蝦夷鮑の鉄板焼 木の芽の香るバターソース

Mizuna with crispy sakura shrimp salad plum and honey dressing
いろいろ水菜とパリパリ桜海老のサラダ 梅とハチミツのドレッシング

Sautéed spring vegetables
春野菜の鉄板焼

Kobe beef loin steak 80g
神戸ビーフロースステーキ 80g

or

“Waou” Kumamoto prefecture wagyu tenderloin 110g
銘柄牛 熊本県産 “和王” ファイル 110g

“Hyogo Sanda Koshihikari” steamed rice, red miso soup, seasonal pickles
兵庫県三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

*fried garlic rice instead of plain rice an additional JPY 900

※プラス¥900 でガーリックライスに変更できます。

Today's fruits
本日の銘柄フルーツ

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。