

2020.3.1(日)～5.31(日)

11:30am～2:30pm

Ladies lunch course

レディースランチコース

¥3,400

Vietnamese rhubarb with mizuna salad plum and honey dressing
ハスイモといろいろ水菜のサラダ 梅とハチミツのドレッシング

Teppan sautéed “Setouchi” seabream spring vegetables and rape flower coulis
瀬戸内産鯛の鉄板焼き 春野菜添え 菜の花のクーリー

Teppan sautéed spring vegetables
春野菜の鉄板焼

Japanese beef tenderloin 60g
国産牛フィレ 60g

Hyogo prefecture “Sanda Koshihikari” rice red miso soup seasonal pickles
兵庫県産三田コシヒカリ 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。

Seasonal fruits with Amao strawberry ice cream
季節のフルーツ あまおう苺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)

11:30am～2:30pm

Steak lunch course

ステーキランチコース

¥4,400

Vietnamese rhubarb with mizuna salad plum and honey dressing
ハスイモといろいろ水菜のサラダ 梅とハチミツのドレッシング

Teppan sautéed aigamo duck breast yuzu flavor port wine sauce
合鴨の鉄板焼き 柚子風味ポルトワインソース

Teppan sautéed spring vegetables
春野菜の鉄板焼

Japanese beef tenderloin 80g
国産牛フィレ肉 80g

“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。

Seasonal fruits with Amao strawberry ice cream
季節のフルーツ あまおう苺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)

11:30am～2:30pm

Japanese wagyu beef lunch course

黒毛和牛ランチコース

¥7,000

Fresh yuba tofu with cheese miso sauce
生湯葉のチーズ味噌ソース 木の芽風味

Vietnamese rhubarb with mizuna salad plum and honey dressing
ハスイモといろいろ水菜のサラダ 梅とハチミツのドレッシング

Teppan sautéed “Setouchi” seabream vegetables and rape flower coulis
瀬戸内産鯛の鉄板焼き 春野菜添え 菜の花のクーリー

Sautéed spring vegetables
春野菜の鉄板焼

Japanese wagyu beef loin steak 80g
黒毛和牛コースステーキ 80g

“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。

Seasonal fruits with Amaou ice cream
季節のフルーツ あまおう苺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)

11:30am～2:30pm

Spring lunch course
春のおすすめランチコース
¥ 9,000

White asparagus poiret with prosciutto port wine sauce
ホワイトアスパラガスのポワレ生ハム添え ポルトワインのソース

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

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

"Awaji" onion and spring vegetables
淡路玉葱と春野菜の鉄板焼

Japanese wagyu beef loin steak 60g
黒毛和牛ロースステーキ 60g

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)

11:30am～2:30pm

Kobe beef tasting lunch course
神戸ビーフテイasting ランチコース

¥12,500

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

Kobe beef loin steak 50g

神戸ビーフロースステーキ 50g

Japanese beef tenderloin steak 60g

国産牛ヒレスステーキ 60g

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 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)

11:30am～2:30pm

Lobster lunch course
ロブスターランチコース

¥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。