

2020.9.1(火)~2020.9.30(水)

5:30pm~9:30pm

Japanese wagyu beef dinner course

黒毛和牛ディナーコース

¥10,000

This is a course menu where you can eat foie gras Teppanyaki style and compare Japanese wagyu beef tenderloin and loin.

※フォアグラの鉄板焼と黒毛和牛フィレとロースを食べ比べしていただけるコースメニューです。

3 types appetizers Yuzu tofu, marinated herb of salmon, boiled conger eel
季節の味わい3種 柚子豆腐、サーモンの香草マリネ、穴子の煮こごり

Foie gras Teppanyaki with fig compote and crushed macadamia nuts
フォアグラの鉄板焼 イチジクのコンポート添え クラッシュマカダミアナッツ

Steamed seasonal vegetable with kelp and "shio koji" butter flavor

季節野菜の昆布蒸し 塩麴バター風味

Green salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing

グリーンサラダ "北野" オリジナル淡路オニオンのドレッシング

Japanese wagyu beef tenderloin steak 40g and Japanese wagyu beef loin steak 40g
黒毛和牛フィレステーキ 40g とロースステーキ 40g の食べ比べ

Upgrade options

For an additional ¥800, you can change 40g of Japanese wagyu beef loin to 40g of "Omi beef" loin.

プラス¥800 で黒毛和牛ロース 40g を"近江牛"ロース 40g に変更出来ます

"Aomori" garlic, 2 types salt, grated horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

"Hyogo Sanda Koshihikari" steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese 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. additional 900 yen

※プラス¥900 でガーリックライスに変更できます。

Roasted pike eel conger Kettle rice instead of plain rice. additional 1,200 yen

※プラス¥1,200 で鱧の釜めしに変更できます。

Seasonal fruit cocktail mix berry source with ice cream

季節のフルーツカクテル ミックスベリーのソース アイスクリームと共に

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。

2020.9.1 (火)~2020.9.30 (水)

5:30pm~9:30pm

Steak dinner course

ステーキディナーコース

¥15,000

You can enjoy 150g of Japanese wagyu beef loin steak. This is a course menu where you can fully enjoy meat.
※旬の鱧、黒毛和牛ロースステーキを150gお召し上がりいただけます。お肉を十分にご堪能いただけるコースメニューです。

3 types appetizers Yuzu tofu, marinated herb of salmon, boiled conger eel
季節の味わい3種 柚子豆腐、サーモンの香草マリネ、穴子の煮ごり

Colatura anchovy scented seared pike eel conger with "Tokushima" sudachi citrus
鱧の炙りコラトゥーラ風味 徳島県産すだちを添えて

Steamed Seasonal vegetable with kelp and "shio koji" butter flavor
季節野菜の昆布蒸し 塩麹バター風味

Green salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing
グリーンサラダ "北野" オリジナル淡路オニオンのドレッシング

Japanese wagyu beef loin steak 150g
黒毛和牛ロースステーキ 150g

Upgrade options

For an additional ¥3,000, you can change 150g of Japanese wagyu beef loin to 150g of "Omi beef" loin.
プラス¥3,000で黒毛和牛ロース150gを"近江牛"ロース150gに変更出来ます

"Aomori" garlic, 2 types salt, grated horseradish
青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

Hyogo Prefecture "Sanda Koshihikari" rice, red miso soup, seasonal Japanese 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. additional 900 yen

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

Roasted pike eel conger Kettle rice instead of plain rice. additional 1,200 yen

※プラス¥1,200で鱧の釜めしに変更できます。

Seasonal fruit cocktail mix berry source with ice cream
季節のフルーツカクテル ミックスベリーのソース アイスクリームと共に

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。

2020.9.1 (火)～2020.9.30 (水)

5:30pm～9:30pm

Business reopening special dinner course
営業再開記念 特別ディナーコース

¥20,000

A recommended course menu where you can enjoy foie gras, homard lobster, Japanese Ezo abalone Teppanyaki style and choice between Japanese graded wagyu beef.

※フォアグラ、オマール海老、エゾアワビの鉄板焼と黒毛和牛ステーキをお召し上がりいただけるおすすめコースメニューです。

Grilled marinated saikyo miso foie gras and gruyere cheese fig compote and crushed macadamia nuts
フォアグラの西京味噌とグリエールチーズ焼 イチジクのコンポートとクラッシュマカダミアナッツ

steamed Seasonal vegetable "shio koji" butter flavor
季節野菜の塩麹バター風味

Green salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing
グリーンサラダ "北野" オリジナル淡路オニオンのドレッシング

Homard lobster Teppanyaki, crustacean sauce
オマール海老の鉄板焼 甲殻類のソース

Steamed Ezo abalone wrapped in salt kelp flavor grenobloise sauce
エゾアワビの塩包み蒸し 昆布風味 グルノーブル風ソースで

"Nagano" misuji beef steak 90g or Japanese wagyu beef tenderloin steak 90g
長野県産ミスジステーキ 90g または、黒毛和牛フィレステーキ
"Aomori" garlic, 2 types salt, grated horseradish
青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

Roasted pike eel conger Kettle rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles
鱧の釜めし 赤だし 季節の香の物

Seasonal fruit cocktail mix berry source with ice cream
季節のフルーツカクテル ミックスベリーのソース アイスクリームと共に

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。