

2020.10.1 (木)~2020.10.31 (土)

11:30am~2:30pm

Steak lunch course ステーキランチコース ¥5,000

This is a course menu where you can enjoy seasonal seafood and Japanese beef tenderloin steak.
※旬のイトヨリ鯛と国産牛フィレステーキをお召し上がりいただけるコースメニューです。

3 types appetizers chestnut tofu, low temperature cooked duck, marinated herb of Alaskan pink shrimp
季節の味わい3種 栗豆腐、低温調理した鴨のソテー フランボワーズのヴィネグレットソース
香住産甘海老の香草マリネ

Poired golden threadfin bream vermouth-flavored mushroom sauce
イトヨリ鯛のポワレ ヴェルモット風味のキノコソース

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

Beetroot and radish salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing
ビーツと大根のサラダ 北野オリジナル淡路オニオンのドレッシング

Japanese beef tenderloin steak 70g
国産牛フィレステーキ 70g

"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 golden threadfin bream and mushroom Kettle rice instead of plain rice. additional 1,400 yen
※プラス¥1,400でイトヨリ鯛とキノコの釜めしに変更できます。

La france and caramel eclairs with seasonal fruits, hazelnut ice cream
洋梨とキャラメルのエクレアと季節のフルーツ、ヘーゼルナッツのアイスと共に
Coffee or tea コーヒーまたは紅茶

Fresh abalone and beef tenderloin steak lunch course 活けアワビと牛フィレステーキのランチコース ¥6,500

*This is a course menu where you can enjoy live Ezo abalone Teppanyaki and Japanese beef tenderloin steak.
※活けエゾアワビの鉄板焼と国産牛フィレステーキをお召し上がりいただけるコースメニューです。

3 types appetizers chestnut tofu, low temperature cooked duck, marinated herb of Alaskan pink shrimp
季節の味わい3種 栗豆腐、低温調理した鴨のソテー フランボワーズのヴィネグレットソース
香住産甘海老の香草マリネ

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

Beetroot and radish salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing
ビーツと大根のサラダ 北野オリジナル淡路オニオンのドレッシング

Teppanyaki Ezo abalone, Yuzu citrus butter sauce
エゾアワビの鉄板焼 柚子の香るバターソース

Japanese beef tenderloin steak 70g
国産牛フィレステーキ 70g

"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 golden threadfin bream and mushroom Kettle rice instead of plain rice. additional 1,400 yen
※プラス¥1,400でイトヨリ鯛とキノコの釜めしに変更できます。

La france and caramel eclairs with seasonal fruits, hazelnut ice cream
洋梨とキャラメルのエクレアと季節のフルーツ、ヘーゼルナッツのアイスと共に
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。

2020.10.1 (木)~2020.10.31 (土)

11:30am~2:30pm

Japanese wagyu beef lunch course 黒毛和牛ランチコース

¥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 chestnut tofu, low temperature cooked duck, marinated herb of Alaskan pink shrimp
季節の味わい3種 栗豆腐、低温調理した鴨のソテー フランボワーズのヴィネグレットソース
香住産甘海老の香草マリネ

Foie gras and autumn eggplant on grilled cheese Teppanyaki

フォアグラと秋茄子の炙りチーズ焼き

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

Beetroot and radish salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing
ビーツと大根のサラダ 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 50g
黒毛和牛フィレステーキ 40g とロースステーキ 50g の食べ比べ

Upgrade options

For an additional ¥1,000, you can change 50g of Japanese wagyu beef loin to 50g of "Omi beef" loin.

プラス¥1,000 で黒毛和牛ロース 50g を「近江牛」ロース 50g 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 golden threadfin bream and mushroom Kettle rice instead of plain rice. additional 1,400 yen

※プラス¥1,400 でイトヨリ鯛とキノコの釜めしに変更できます。

La france and caramel eclairs with seasonal fruits, hazelnut ice cream
洋梨とキャラメルのエクレアと季節のフルーツ、ヘーゼルナッツのアイスと共に

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。