

2021.4.5 (月)~2021.5.5 (水)

5:00pm~8:00pm

Japanese wagyu beef dinner course 黒毛和牛食べ比べディナーコース

¥10,000

This is a course menu where you can enjoy Foie gras and compare Japanese wagyu beef tenderloin and sirloin.

※フォアグラと黒毛和牛フィレとサーロインを食べ比べしていただけるコースメニューです。

Appetizer Slow cooked roasted Beef with Wasabi, Rape blossoms Sesame tofu

Marinated Tuna "Arima" Japanese pepper flavor

季節の味わい3種

低温調理たたき風ローストビーフ 山葵添え、菜の花の胡麻豆腐、鮪の漬け 有馬山椒風味

Sautéed Foie gras and spring Vegetables with Balsamic sauce

筍とフォアグラのステーキ 春野菜添えバルサミソース

Mizuna and Broccoli salad with Carrot and Orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

Seasonal grilled Vegetables

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

Japanese wagyu Beef tenderloin 40g and Japanese wagyu Beef sirloin 40g

黒毛和牛フィレ 40g とサーロイン 40g の食べ比べ

Upgrade options

For an additional ¥1,200, you can change 40g of Japanese wagyu Beef sirloin to 40g of "Omi Beef" sirloin.

プラス¥1,200で黒毛和牛サーロイン 40g を“近江牛”サーロイン 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。

Steamed rice with Sea bream, Snow crab, Scallop, Salmon roe on Karasumi instead of plain rice. additional 2,100 yen

※プラス¥2,100で鯛、カニ、帆立貝柱、イクラの海鮮釜飯 カラスミのふりかけに変更できます。

Strawberry Mille-feuille

いちごのミルフィーユ

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。

2021.4.5 (月)~2021.5.5 (水)

5:00pm~8:00pm

Ezo Abalone and Japanese wagyu beef dinner course 活け蝦夷アワビと黒毛和牛のディナーコース

¥15,000

Seasonal offering with Seabream from Setouchi and live Ezo abalone and Japanese wagyu Beef tenderloin.

※瀬戸内の鯛と活け蝦夷アワビ、黒毛和牛をお愉しみいただけるコースメニューです
Appetizer Slow cooked roasted beef with Wasabi, Rape blossoms Sesame tofu

Marinated Tuna "Arima" Japanese pepper flavor

季節の味わい3種

低温調理たたき風ローストビーフ 山葵添え、菜の花の胡麻豆腐、鮪の漬け 有馬山椒風味

Sautéed "Setouchi" Sea bream light butter sauce scent of Japanese pepper-bud

瀬戸内の鯛の鉄板焼 軽いバターソース 木の芽の香り

Sautéed Ezo abalone with Garlic sauce Seaweed from "Shimanto" River

活け蝦夷アワビの鉄板焼 特製ガーリックソース 四万十川の海苔風味

Mizuna and Broccoli salad with Carrot and Orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

Seasonal grilled Vegetables

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

Japanese wagyu tenderloin 90g or Japanese wagyu sirloin 100g

黒毛和牛フィレ 90g または、黒毛和牛サーロイン 100g

Upgrade options

For an additional ¥3,200, you can change of Japanese wagyu Beef sirloin to 100g of "Omi Beef" sirloin.

プラス¥3,200 で黒毛和牛を「近江牛」サーロイン 100g 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。

Steamed rice with Sea bream, Snow crab, Scallop, Salmon roe on Karasumi instead of plain rice. additional 2,100 yen

※プラス¥2,100 で鯛、カニ、帆立貝柱、イクラの海鮮釜飯 カラスミのふりかけに変更できます。

Strawberry Mille-feuille

いちごのミルフィーユ

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。

2021.4.5 (月)~2021.5.5 (水)

5:00pm~8:00pm

Reopening special dinner course
営業再開特別ディナーコース「GYU」

¥22,000

You can enjoy 6 kinds of parts carefully selected from Shiga brand Omi Beef and Tajima brand Ota Beef.
※滋賀県産ブランド近江牛と但馬ブランド太田牛から厳選した6種の部位をそれぞれの旨味を生かす食材と料理法で和牛懐石をお楽しみいただきます。

Slow cooked roasted "Omi Beef" grilled Sea urchin with Wasabi
低温調理した近江牛サーロインのたたき風ローストビーフと炙りウニ 山葵添え

Beef tail Consomme soup with Yuba and Mitsuba
牛テールのコンソメスープ 湯葉とみつ葉

Mizuna and broccoli salad with Carrot and Orange dressing
水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

Sauteed Beef tongue with Salmon roe "Slovenian salt"
牛タンの鉄板焼とイクラ スロベニアの幻の塩と共に

Grilled "Omi Beef" sirloin with Asparagus
近江牛サーロインの焼きシャブ アスパラガスを添えて

Sorbet
お口直しの氷菓子

Tajima brand "Ota Beef" tasting with grated Horseradish and Oyster Soy sauce, hot Egg and charred Butter Soy sauce
但馬ブランド太田牛希少部位3種を西洋わさびと牡蠣醤油、温度卵と焦がしバター醤油で

Ichibo

イチボ

Kuri

クリ

Hanesita

ハネシタ

Seasonal grilled Vegetables
季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

"Omi Beef" sirloin steak sandwich with black Truffle flavor
近江牛サーロインのステーキサンドウィッチ 黒トリュフの香り

Steamed rice with Sea bream, Snow crab, Scallop, Salmon roe on Karasumi, red miso soup, seasonal Japanese pickles
鯛、カニ、帆立貝柱、イクラの海鮮釜飯 カラスミのふりかけ、赤だし、季節の香の物

Strawberry Mille-feuille
いちごのミルフィーユ

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。

2021.4.5 (月)~2021.5.5 (水)

5:00pm~8:00pm

Chef's recommended dinner course
シェフのおすすめディナーコース

¥28,000

It is a luxurious course menu where you can enjoy live Ezo abalone, Homerd lobster, and Kobe Beef in the main course.

※活け蝦夷アワビやオマール海老、メインでは神戸ビーフをお召し上がりいただける贅沢なコースメニューです。

Appetizer Slow cooked roasted Beef loin with Wasabi, Rape blossoms Sesame tofu

Marinated Tuna "Arima" Japanese pepper flavor with French caviar

季節の味わい3種

低温調理した牛ロース肉のたたき風ローストビーフ 山葵添え、菜の花の胡麻豆腐、鮪の漬け 有馬山椒風味
フランス産キャビア添え

Sauteed Beef tongue with "Slovenian salt"

牛タンの鉄板焼 スロベニアの幻の塩と共に

Sautéed Ezo abalone with light butter sauce scent of Japanese pepper-bud

活け蝦夷アワビの鉄板焼 軽いバターソース木の芽風味

Homard lobster with Américaine sauce Truffle flavor

オマール海老のポワレ 甲殻類のソース トリュフ風味

Mizuna and Broccoli salad with Carrot and Orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

Seasonal grilled Vegetables

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

Kobe Beef tenderloin 80g or Kobe Beef sirloin 90g with hot Egg and charred Butter Soy sauce

神戸ビーフフィレ 80g または、神戸ビーフサーロイン 90g 温度卵と焦がしバター醤油
"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

Steamed rice with Sea bream, Snow crab, Scallop, Salmon roe on Karasumi or Garlic rice with Beef and Mushrooms
red miso soup, seasonal Japanese pickles

鯛、カニ、帆立貝柱、イクラの海鮮釜飯 カラスミのふりかけ または、牛肉とキノコのガーリックライス
赤だし、季節の香の物

Strawberry Mille-feuille

いちごのミルフィーユ

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。