

匠 コース

<2名様用コース>
ご利用人数に合わせてご用意も可能です。

(1名様あたり)
神戸ビーフ ヒレ80g ¥35,000
神戸ビーフ サーロイン100g ¥30,000

<前菜>
フォワグラ ジャガイモとローズマリーの
エクラゼ ペリグーソース

<サラダ>
ムスクランサラダ
はちみつとオレンジのビネグレット

<海鮮料理>
活黒鮑 白舞茸
ブルギニョンバター

<お口直し>
棒ほうじ茶のグラニテ

<鉄板焼き ステーキ>
神戸ビーフ 鉄板焼き
焼き野菜付き

<お食事>
ガーリックライス 赤だし
(ライス、パンでも承れます)

<デザート>
フォンダンショコラ マンゴのソルベ
コーヒー・紅茶

※メニュー価格は税込みです。
※食物アレルギーをお持ちの方は
スタッフにお申し出ください。

パンドラコース

¥8,500

<スープ>
オニオングラタンスープ

<サラダ>
ムスクランサラダ
はちみつとオレンジのビネグレット

<魚介料理>
キングサーモン 有機ほうれん草
プロバンサル

<お口直し>
棒ほうじ茶のグラニテ

<鉄板焼き ステーキ>
黒毛和牛 リブローズ
80g
焼き野菜付き

<お食事>
ガーリックライス 赤出汁
(ライス、パンでも承れます)

<デザート>
フォンダンショコラ
マンゴのソルベ
コーヒー、紅茶

※メニュー価格は税込みです。
※食物アレルギーをお持ちの方は
スタッフにお申し出ください。

シェフ 特選 コース

特選黒毛和牛 神戸ビーフ
¥14,000 ヒレ ¥38,000
サーロイン ¥33,000

<先付け>
黒毛和牛炙り寿司
または
黒毛和牛ミニハンバーガー
(+ ¥500)

<前菜>
季節の前菜
または
フォワグラのポワレ
(+ ¥500)

<サラダ>
ムスクランサラダ
はちみつとオレンジのビネグレット

<魚介料理>
根室産 帆立貝 香草ナージュ仕立て
または
本日の鮮魚
(+ ¥1,000)

<お口直し>
棒ほうじ茶のグラニテ

<鉄板焼きステーキ>
ヒレ80g or サーロイン100g
焼き野菜付き

<お食事>
ガーリックライス 赤出汁
(ライス、パンでも承れます)

<デザート>
フォンダンショコラ
マンゴアのソルベ
コーヒー, 紅茶

※メニュー価格は税込みです。
※食物アレルギーをお持ちの方は
スタッフにお申し出ください。

TEISYOKU

神戸ビーフ
サーロイン 100g ¥18,000
(追加 50g ¥6,500)

<前菜>
ひとつぶの乙女の涙
ハーブサラダ

<鉄板焼き ステーキ>
神戸ビーフ 鉄板焼き
焼き野菜付き

<お食事>
ガーリックライス 赤出汁
(ライス、パンでも承れます)

コーヒー, 紅茶

※メニュー価格は税込みです。
※食物アレルギーをお持ちの方は
スタッフにお申し出ください。

厳選コース

神戸ビーフ

ヒレ 80 g ￥65,000

サーロイン 100 g ￥60,000

<厳選海鮮料理3種>

活 黒鮑

活車海老

タラバガニ

<サラダ>

ムスクランサラダ

はちみつとオレンジのビネグレット

<お口直し>

棒ほうじ茶のグラニテ

<鉄板焼き ステーキ>

神戸ビーフ 鉄板焼き

焼き野菜付き

<お食事>

ガーリックライス 赤出汁
(ライス、パンでも承れます)

<デザート>

フォンダンショコラ

マンゴーのソルベ

コーヒー, 紅茶

※メニュー価格は税込みです。
※食物アレルギーをお持ちの方は
スタッフにお申し出ください。

TAKUMI

< Steak set for 2 Persons >

You can choose one type of meat for two people.

We can also prepare according to
the number of people.

KOBE beef

Fillet 80 g ¥ 35,000 per person

Sirloin 100 g ¥ 30,000 per person

<Appetizer >

Foie gras, Potato and rosemary ecrase,
Perigueux sauce

< Salad >

Musclun salad

Honey and orange vinaigrette

<Seafood dishes >

Live black abalone, White mushrooms,
Bourguignon butter

< Palate cleanser >

Granita roasted green tea sticks

<Teppanyaki steak >

Teppanyaki KOBE Beef
with grilled vegetables

<Meal>

Garlic rice, Miso soup
(You can also turn it into rice or bread)

<Dessert >

Fondant chocolate, Mango sorbet
Coffee or Tea

※All prices include tax.

※If you are allergic, please offer

PANDORA

¥ 8,500

< Soup >

onion gratin soup

< Salad >

Musclun salad

Honey and orange vinaigrette

<Seafood dishes>

King Salmon Organic Spinach
Provencal

< Palate cleanser >

Granita roasted green tea sticks

< Teppanyaki steak >

”WAGYU” Beef Ribeye
80 g

With grilled vegetables

< Meal >

Garlic rice, Miso soup
(You can also turn it into rice or
bread)

< Dessert >

Fondant chocolate, Mango sorbet
Coffee or Tea

※All prices include tax.

※If you are allergic, please offer

Chef's special
selection

“WAGYU” “KOBE BEEF”
¥14,000 Fillet ¥38,000
Sirloin ¥33,000

<Amuse>
Grilled WAGYU Sushi
or
WAGYU Mini Hamburgers
(+ ¥ 5 0 0)

<Appetizer>
Seasonal appetizers
or
Poiret of foie gras
(+ ¥ 5 0 0)

<Salad>
Musclun salad
Honey and orange vinaigrette

<Seafood dishes>
Scallops from Nemuro, herbal nage style
or
Today's Fresh Fish
(+ ¥ 1, 0 0 0)

<Palate cleanser>
Granita roasted green tea sticks

<Teppanyaki steak>
Fillet 80g or Sirloin 100g
with grilled vegetables

<Meal>
Garlic rice, Miso soup
(You can also turn it into rice or bread)

<Dessert>
Fondant chocolate, Mango sorbet
Coffee or Tea

※All prices include tax.
※If you are allergic, please offer

TEISYOKU

KOBE beef
Sirloin 100 g
¥ 18,000

Additional
50g ¥ 6,500

<Appetizer>
Fruit tomato herb
salad

< Teppanyaki steak >
Teppanyaki KOBE beef
with grilled vegetables

< Meal >
Garlic rice, miso soup
(You can also turn it into
rice or bread)

Coffee or Tea

※All prices include tax.
※If you are allergic, please offer



OMAKASE

KOBE beef

Fillet 80 g ¥ 65,000

Sirloin 100 g ¥ 60,000

Three carefully selected
seafood dishes

Live black abalone

Live tiger prawns

Red king crab

< Salad >

Musclun salad

Honey and orange vinaigrette

< Palate cleanser >

Granita roasted green tea

< Teppanyaki steak >

“KOBE beef”

with grilled vegetables

< Meal >

Garlic rice, Miso soup
(You can also turn it into
rice or bread)

< Dessert >

Fondant chocolate

Mango sorbet

Coffee or Tea



※All prices include tax.

※If you are allergic, please offer

単品料理

＊活 伊勢海老（要予約） ￥18,000

＊活 黒鮑 ￥16,000

＊タラバガニ ￥8,500

＊活 車海老（1尾） ￥1,600

＊鮮魚 ￥1,800

＊ホタテ（2ヶ） ￥2,000

＊厚切り牛タン ￥3,000

＊フォワグラ ￥2,800

＊野菜盛り ￥1,300

＊きのこ盛り ￥1,300

＊カニサラダ ￥2,500

＊神戸ビーフ

ヒレ 150 g ￥28,500

ヒレ 200 g ￥36,000

サーロイン 150 g ￥23,000

サーロイン 200 g ￥29,500

＊霜降黒毛和牛

ヒレ 150 g ￥12,000

ヒレ 200 g ￥14,500

サーロイン 150 g ￥9,000

サーロイン 200 g ￥11,500

＊お食事セット ￥1,200

※メニュー価格は税込みです。
※食物アレルギーをお持ちの方は、
スタッフにお申し出ください。



A la carte

*Live Spiny lobster (reservation required)	¥ 18,000
*Live Black abalone	¥ 16,000
*King crab	¥ 8,500
*Live Prawn (1 pieces)	¥ 1,600
*Fresh Fish	¥ 1,800
*Scallops (2 pieces)	¥ 2,000
*Thick-sliced Beef tongue	¥ 3,000
*Foie gras	¥ 2,800
*Assorted Vegetables	¥ 1,300
*Assorted Mushrooms	¥ 1,300
*Crab Salad	¥ 2,500



※All prices include tax.

※If you are allergic, please offer



*KOBE beef

Fillet 150 g ¥ 28,500

Fillet 200 g ¥ 36,000

(Additional 50g ¥ 7,500)

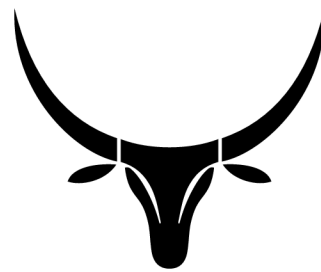
Sirloin 150 g ¥ 23,000

Sirloin 200 g ¥ 29,500

(Additional 50g ¥ 6,500)

All set
with grilled vegetables

*Garlic rice, Miso soup
set ¥ 1,200



*WAGYU

Fillet 150 g ¥ 12,000

Fillet 200 g ¥ 14,500

Sirloin 150 g ¥ 9,000

Sirloin 200 g ¥ 11,500

(Additional 50g ¥ 2,500)

All set
with grilled vegetables

*Garlic rice, Miso soup
set ¥ 1,200