

堇 すみれ
"SUMIRE" ¥22,000

先付け
Amuse

本日の前菜
Today's Appetizer

帆立貝・オマールテールのソテー
Sauteed Scallops and Lobster Tail

季節野菜の鉄板焼き
Grilled Seasonal Vegetables

◆くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」サーロイン100g
"KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" Sirloin 100g

ご飯 または ガーリックライス
Rice or Garlic Rice

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

デザート盛り合せ
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



徳島 とくしま
"TOKUSHIMA" ¥25,000

徳島県産「藍」のお澄まし
Tokushima Indigo Clear Soup

とくしま三ツ星ビーフ 内もも焼霜造り
Lightly Seared Tokushima Mitsuboshi Beef Top Round

阿波尾鶏の冷製 茶碗蒸し
Chilled Savory Egg Custard with Awaodori Chicken

天然鳴門鯛と鳴門わかめの鉄板蒸し ポン酢ジュレを添えて
Teppan-Steamed Wild Naruto Red Sea Bream & Naruto Wakame Seaweed
with Ponzu Jelly

阿波牛 熟成サーロインの鉄板焼 藍塩を添えて
Teppan-Grilled Aged Awa Beef Sirloin with Indigo Sea Salt

徳島県産「柚香(ゆこう)味噌」香るガーリックライス
Tokushima "Yukou" Citrus Miso Flavored Garlic Rice

徳島県産 すじ青のりの赤だし
Red-miso Soup with Suji-aonori Seaweed

“なると金時の饗宴” だら焼き仕立てとアイスクリーム 阿波番茶と共に
Naruto Kintoki Sweet Potato Feast
Dorayaki Style & Ice Cream served
with Awa Bancha Tea



アップグレードオプション Up Grade Option

◆+50g▷サーロイン ¥5,000 フィレ ¥7,500 ◆+100g▷サーロイン ¥10,000 フィレ ¥15,000
+50g Sirloin ¥5,000 Fillet ¥7,500 +100g Sirloin ¥10,000 Fillet ¥15,000

※お肉は10g単位で追加頂けます。Additional Beef can be orderd in increments of 10g

茜 あかね
"AKANE" ¥27,000

瑞穂 みずほ
"MIZUHO" ¥32,000

先付け
Amuse

先付け
Amuse

鉄板で仕上げる季節のパンケーキ
Seasonal Pancakes

本日の前菜
Today's Appetizer

ホタテのマリネ キャビア添え
Marinated Scallop with Caviar

帆立貝・オマールテールのソテー
Sauteed Scallops and Lobster Tail

フォアグラのソテーと和牛のコンフィ
Sauteed Foie Gras and Beef Confit

活イセエビ (半身)
Spiny ISE Lobster (Half)

季節野菜の鉄板焼き
Grilled Seasonal Vegetables

季節野菜の鉄板焼き
Grilled Seasonal Vegetables

くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」
サーロイン100g または ファイル80g

“KUMAMOTO” Japanese Beef Premium “WAOH”
Sirloin 100g or Fillet 80g

くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」
サーロイン100g または ファイル80g

“KUMAMOTO” Japanese Beef Premium “WAOH”
Sirloin 100g or Fillet 80g

◆神戸牛サーロイン100gへ変更 ▷ + ¥11,000
Change to “KOBE” Beef Sirloin 100g ¥11,000

ご飯 または ガーリックライス
Rice or Garlic Rice

ご飯 または ガーリックライス
Rice or GarlicRice

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

デザートの盛り合せ
Dessert

フルーツとシャーベット
Fruits and Sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

神戸ビーフ&活イセエビ ディナーコース

“KOBE” Beef & ISE Lobster Dinner Course

¥32,000

先付け

Amuse

活イセエビ

Spiny ISE Lobster

神戸牛サーロイン100g

“KOBE” Beef Sirloin 100g

ご飯 または ガーリックライス

Rice or Garlic Rice

赤だし、香の物

MISO Soup, Japanese Pickles

シャーベット

Sherbet

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



表示料金は消費税・サービス料込となっております。

All prices are inclusive of service charge and tax.

天 そら
"SORA" ¥38,000

先付け
Amuse

鉄板で仕上げる季節のパンケーキ
Seasonal Pancakes

ホタテのマリネ キャビア添え
Marinated Scallop with Caviar

フォアグラのソテーと和牛のコンフィ
Sauteed Foie Gras and Beef Confit

活イセエビ (半身)
Spiny ISE Lobster (Half)

活鮑
Abalone

季節野菜の鉄板焼き
Grilled Seasonal Vegetables

.....
くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」
サーロイン100g または ファイル80g
“KUMAMOTO” Japanese Beef Premium “WAOH”
Sirloin 100g or Fillet 80g

◆神戸牛サーロイン100gへ変更 ▷ + ¥11,000
Change to "KOBE" Beef Sirloin 100g ¥11,000
.....

ご飯 または ガーリックライス
Rice or GarlicRice

赤だし、香の物
MISO Soup, Japanese Pickles

フルーツとシャーベット
Fruits and Sherbet

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.