

Dinner Menu

7 July
2025

おすすめディナー

Seasonal Dinner

お一人様 ¥25,000

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

さざんかサラダ

Sazanka Salad

鱧とマナガツオ

貝の風味のスープ仕立て ハーブとオリーブの香り
Pike Conger and Butterfish Soup with Herb, Olive Flavor

オマール海老

マドラス風味のソースを添えて
Lobster with Madras Flavor

季節の焼き野菜

Seasonal Hot Vegetables

極上黒毛和牛フィレ肉 60g と 極上黒毛和牛ロース肉 60g の食べ比べ
(ポン酢 味噌ダレ 淡路島産藻塩 山葵)

Superlative KUROGE WAGYU Tenderloin Steak(60g) and Loin Steak (60g)
(Ponzu Sauce, Miso Sauce, Seaweed Salt from Awaji Island, Wasabi)

ガーリックライス または ちりめん山椒のご飯
Garlic Rice or Rice with Dry Seasoning

赤出汁、香の物

Red Miso Soup and Japanese Pickles

パティシエ特製デザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Confectionery



イメージ

Dinner Menu

山茶花 Sazanka

お一人様 ¥29,000

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

さざんかサラダ 和風ドレッシング
Sazanka Salad

金目鯛
Red Bream

オマール海老
蝦夷鮑の塩蒸し焼き
Steamed Lobster and Abalone Salt Flavor

季節の焼き野菜
Hot Vegetables

〈炎の演出〉

極上黒毛和牛フィレ肉 (120g)
または 極上黒毛和牛ロース肉 (150g)
フランベサービス
(ポン酢、味噌ダレ、淡路島産藻塩)
Superlative "KUROGE WAGYU"
Tenderloin Steak (120g) or Loin Steak (150g)
Flambé Service

ガーリックライス または ご飯
赤出汁 香の物
Garlic Rice or Rice,
Red Miso Soup and Japanese Pickles

パティシエ特製デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Confectionery



イメージ

紫陽花 Ajisai

お一人様 ¥19,000

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

さざんかサラダ 和風ドレッシング
Sazanka Salad

季節の焼き野菜
Hot Vegetables

極上黒毛和牛フィレ肉 (120g)
または 極上黒毛和牛ロース肉 (150g)
(ポン酢、味噌ダレ、淡路島産藻塩)
Superlative "KUROGE WAGYU"
Tenderloin Steak (120g) or Loin Steak (150g)

ガーリックライス または ご飯
赤出汁 香の物

Garlic Rice or Rice, Red Miso Soup and Japanese Pickles
パティシエ特製デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Confectionery

花水木 Hanamizuki

お一人様 ¥14,000

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

さざんかサラダ 和風ドレッシング
Sazanka Salad

本日の魚介2種をおまかせスタイルで
Today's Seafood
季節の焼き野菜
Hot Vegetables

特撰黒毛和牛フィレ肉 (100g)
または 特撰黒毛和牛ロース肉 (130g)
(ポン酢、味噌ダレ、淡路島産藻塩)
"KUROGE WAGYU"
Tenderloin Steak (100g) or Loin Steak (130g)

ご飯 赤出汁 香の物
Rice, Red Miso Soup and Japanese Pickles

パティシエ特製デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Confectionery

※特撰黒毛和牛フィレ肉 (130g) または 特撰黒毛和牛ロース肉 (160g) に変更の場合は¥17,000 となります。

※花水木コースは、ご飯をガーリックライスに変更の場合 +¥1,200 となります。

*Change to KUROGE WAGYU Tenderloin Steak (130g) or Loin Steak (160g) ¥17,000

*About "Hanamizuki", if you change "Rice" to "Garlic rice", an additional fee 1,200 yen will be charged.



神戸ビーフ Specially Selected "Kobe Beef"

日本三大和牛の一つと呼ばれる神戸ビーフ。
世界の美食家を魅了する神戸ビーフは、きめが細やかで、
脂肪の質が高く、融点が他の和牛と比べ低いとされています。
口の中でとろける旨味を、ぜひご堪能ください。

神戸ビーフディナー "Kobe Beef" Dinner

お一人様 ¥48,000

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

さざんかサラダ 和風ドレッシング
Sazanka Salad

フォアグラ
Foie gras

伊勢海老

蝦夷鮑の塩蒸し焼き
Steamed Spiny Lobster and Abalone

季節の焼き野菜
Hot Vegetables

〈炎の演出〉

神戸ビーフフィレ肉 (50g) と 神戸ビーフロース肉 (60g)

フランベサービス

(ポン酢、味噌ダレ、淡路島産藻塩)

Selected Tenderloin "Kobe Beef" (50g) and Selected Loin "Kobe Beef" (60g)
Flambé Service

神戸ビーフ入りガーリックライス または ご飯

赤出汁 香の物

"Kobe Beef" Garlic Rice or Rice
Red Miso Soup and Japanese Pickles

パティシエ特製デザート
Assorted Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

小菓子
Confectionery

牛肉 Beef à la Carte

神戸ビーフサーロイン …… 150g	¥ 29,000
<i>Selected Sirloin "Kobe Beef"</i> …… 200g	38,000
【A4ランク】	
極上黒毛和牛サーロイン …… 150g	22,500
<i>Superlative "KUROGE WAGYU" Sirloin Steak</i> …… 200g	30,000
【A5ランク】	
極上黒毛和牛フィレ肉 …… 100g	16,500
<i>Superlative "KUROGE WAGYU" Tenderloin Steak</i> …… 150g	24,750
【A5ランク】	

特撰黒毛和牛サーロイン …… 150g	¥ 18,000
<i>Selected "KUROGE WAGYU" Sirloin Steak</i> …… 200g	24,000
【A4ランク】	
特撰黒毛和牛フィレ肉 …… 100g	14,000
<i>Selected "KUROGE WAGYU" Tenderloin Steak</i> …… 150g	21,000
【A4ランク】	
伝統の一品 スライスリブロール …… 3枚	15,000
<i>Sliced Rib Roll</i>	

魚介類 Seafood à la Carte

活黒鮑 (240g) ……	時価 (¥ 24,000~) ※要予約
<i>Black Abalone</i>	
活蝦夷鮑 ……	¥ 7,000
<i>Ezo Abalone</i>	
伊勢海老 ……	時価 (¥ 25,000~) ※要予約
<i>Spiny Lobster</i>	
車海老 (1匹) ……	時価 (¥ 3,500~) ※要予約
<i>Prawn (1 piece)</i>	
オマール海老 (1匹) ……	¥ 4,800
<i>Lobster (1 piece)</i>	
帆立貝 (2個) ……	1,600
<i>Scallop (2 pieces)</i>	
金目鯛 (40g) ……	3,500
<i>Red Bream</i>	



イメージ

※単品には前菜・季節の焼き野菜が付いておりません。

前菜盛り合わせ、季節の焼き野菜、さざんかサラダ ……	¥ 3,500
<i>Assorted Appetizers, Hot Vegetables, Salad</i>	

ご飯 Rice

ガーリックライス (単品) ……	¥ 1,600	ガーリックライス (変更) ……	¥ 1,200
<i>Garlic Rice (à la Carte)</i>		<i>Garlic Rice (Change)</i>	