

Lunch Menu

2 February
2024

おすすめランチ Monthly Lunch

お一人様 ¥6,500

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

さざんかサラダ
Sazanka Salad

メカジキ チーズパン粉焼き
オニオンのヴェルデー
*Baked Swordfish Covered in Cheese Bread Crumbs
with Onion Velouté Sauce*

季節の焼き野菜
Hot Vegetables

国産牛 70g
(ポン酢 味噌ダレ 淡路島産藻塩 山葵)
Japanese Beef (70g)
(Ponzu Sauce, Miso Sauce, Seaweed Salt from Awaji Island, Wasabi)

ちりめん山椒のご飯、赤出汁、香の物
Rice with Dry Seasoning, 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

※国産牛 (100g) にご変更の場合は¥8,300 となります。
*Change to Japanese Beef (100g) ¥8,300



イメージ

Lunch Menu

神戸ビーフランチ Kobe Beef

お一人様 ¥24,000

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

蝦夷鮑の塩蒸し焼

Steamed Red Bream and Abalone

季節の焼き野菜

Hot Vegetables

〈炎の演出〉

神戸ビーフロース肉 (120g)

フランベサービス

(ポン酢、味噌ダレ、淡路島産藻塩)

"Kobe Beef" Loin Steak (120g) 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

銀杏 Icho

お一人様 ¥16,500

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

オマール海老 真鯛

Lobster and Sea Bream

季節の焼き野菜

Hot Vegetables

〈炎の演出〉

特撰黒毛和牛フィレ肉 (80g)

または 特撰黒毛和牛ロース肉 (120g)

フランベサービス

(ポン酢、味噌ダレ、淡路島産藻塩)

"KUROGE WAGYU"

Tenderloin Steak (80g) or Loin Steak (120g)

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

木蓮 Mokuren

お一人様 ¥10,500

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

特撰黒毛和牛フィレ肉 (80g)

または 特撰黒毛和牛ロース肉 (120g)

(ポン酢、味噌ダレ、淡路島産藻塩)

"KUROGE WAGYU"

Tenderloin Steak (80g) or Loin Steak (120g)

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



イメージ

牛肉 Beef à la Carte

神戸ビーフサーロイン …… 150g ￥24,000	特撰黒毛和牛サーロイン …… 150g ￥18,000
<i>Selected Sirloin "Kobe Beef"</i> 200g 32,000	<i>Selected "KUROGE WAGYU"</i> 200g 24,000
【A4ランク】	<i>Sirloin Steak</i>
極上黒毛和牛サーロイン …… 150g 22,500	【A4ランク】
<i>Superlative "KUROGE WAGYU"</i> 200g 30,000	特撰黒毛和牛フィレ肉 …… 100g 14,000
<i>Sirloin Steak</i>	<i>Selected "KUROGE WAGYU"</i> 150g 21,000
【A5ランク】	<i>Tenderloin Steak</i>
極上黒毛和牛フィレ肉 …… 100g 16,500	【A4ランク】
<i>Superlative "KUROGE WAGYU"</i> 150g 24,750	伝統の一品 スライスリブロール …… 3枚 15,000
<i>Tenderloin Steak</i>	<i>Sliced Rib Roll</i>
【A5ランク】	

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>