7 July 2025

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

鱸と貝の風味のスープ仕立て ハーブとオリーブの香り Sea bass and Clam Soup with Herb, Olive Flavor

> 季節の焼き野菜 Seasonal 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 Special 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。 ※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 Japanese Beef (100g) ¥8,300

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



神戸ビーフランチ Kobe Beef

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

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 (100g)

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



※ご飯をガーリックライスに変更の場合は +¥1,200 となります。

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

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

牛肉 Beef à la Carte

| 神戸ビーフサーロイン ······· 150g } | ¥ 29,000 | 特撰黒毛和牛サーロイン150g } | ¥ 18,000 |
|---|----------|---|----------|
| Selected Sirloin "Kobe Beef" 200g [A4ランク] | 38,000 | Selected "KUROGE WAGYU" 200g Sirloin Steak | 24,000 |
| 極上黒毛和牛サーロイン… 150g | 22,500 | 【A4ランク】 | 14000 |
| Superlative KUROGE WAGYU 200g | 30,000 | 特撰黒毛和牛フィレ肉 ······· 100g Selected "KUROGE WAGYU" 150g | 14,000 |
| Sirloin Steak 【A5ランク】 | | Tenderloin Steak | 21,000 |
| 極上黒毛和牛フィレ肉 100g | 16,500 | [A4527] | 4 = 000 |
| Superlative "KUROGE WAGYU" 150g | 24,750 | 伝統の一品 スライスリブロール…3枚 | 15,000 |
| Tenderloin Steak | 21,100 | Sliced Rib Roll | |
| 【A5ランク】 | | | |

魚介類 Seafood à la Carte

| 活黒鮑 (240g) ···································· | 時価 (¥24,000~)※ 要予約 |
|---|-------------------------------|
| 活蝦夷鮑 ···································· | ¥ 7,000 |
| 伊勢海老 ······Spiny Lobster | 時価 (¥25,000~)※要予約 |
| 車海老(1匹) Prawn (1 piece) | 時価 (¥3,500~)※要予約 |
| オマール海老 (1匹) Lobster (1 piece) | ¥ 4,800 |
| 帆立貝 (2個) ···································· | 1,600 |
| 金目鯛(40g) Red Bream | 3,500 |
| ※単品には前菜・季節の焼き野菜が何 | すいておりません。 |



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

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 Garlic Rice (á la Carte) Garlic Rice (Change)