

季 - こよみ - KOYOMI

19:30までの
ご予約・ご注文限定

A4ランク特選黒毛和牛の場合
A4 Grade Selected Beef

お一人様 ¥20,000
per person

A5ランク極上黒毛和牛の場合
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥23,000
per person

期間限定

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥25,000
per person

— 6月限定メニュー Limited Menu for June —

鮎や帆立貝、アオリイカなどの前菜や、
鱸など旬の食材とステーキををお楽しみください。

MENU

ご挨拶の一皿

Appetizer

鮎のマリネとハーブの香る加賀太きゅうり キャビア添え
Marinated Sweetfish and Herb-Flavored Kaga Thick Cucumber with Caviar

帆立貝とアオリイカ シジミのブイヨン仕立て
Whole Scallop and Bigfin Reef Squid with Shijimi Clam Broth

鱸のプランチャ アスパラガスのパン粉焼き添え
Japanese Sea Bass Plancha with Asparagus Baked with Bread Crumbs

活オマール海老のプランチャ 甲殻類ソース
Fresh Homard Lobster Plancha Served with Crustacean Sauce

フィレスステーキ(90g) 又は ロースステーキ(110g)
Tenderloin Beef 90g or Sirloin Beef 110g

又は 神戸牛ロースステーキ(110g): **プラス ¥5,000**
or KOBE Beef Sirloin Beef 110g : **Additional 5,000yen**

季節野菜のサラダ/野菜の鉄板焼
Seasonal Salad / Teppanyaki-Grilled Vegetables

山椒香る穴子の出汁茶漬け、香の物
Sansho Pepper-Flavored Conger Eel Ochazuke (Rice in Dashi Broth), Japanese Pickles

プラス¥950で「山椒香る穴子の出汁茶漬け」をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Rice with Conger Eel Ochazuke with Garlic Fried Rice for an Additional 950 yen.

季節のデザート

Seasonal Desserts

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手な食材がございましたら事前にお申し付けください。※当店の使用しているお米は「国産米」です。

※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

ステーキディナー

STEAK DINNER

A4ランク特選黒毛和牛の場合
A4 Grade Selected Beef

お一人様
per person ¥ 15,000

A5ランク極上黒毛和牛の場合
A5 Grade Prime Beef

お一人様
per person ¥ 18,000

MENU

ご挨拶の一皿

Appetizer

スペシャルオードブル2種盛り

Assorted two Special Appetizer

プラス¥2,000で「活車海老鉄板焼(1尾)」を追加できます。
Grilled Fresh Prawn (1 piece) is available for an additional 2,000 yen.

プラス¥7,000で「活鮑バター焼き(約120g)」を追加できます。
Grilled Fresh Abalone with Butter (120g) is available for an additional 7,000 yen.

黒毛和牛フィレステーキ(120g)又はロースステーキ(130g)
Prime Tenderloin Beef (120g) or Sirloin Beef (130g)

季節野菜のサラダ

Seasonal Salad

野菜の鉄板焼

Teppanyaki-Grilled Vegetables

御飯、お味噌汁、香の物

Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

プラス¥950で御飯を「ガーリックライス」へ変更可能です。
Substitute rice with Garlic Fried Rice for an additional 950 yen.

プラス¥1,500で「季節のデザート」を追加できます。
Seasonal Desserts is available for an additional 1,500 yen.

追加メニュー ADDITIONAL MENU

各コース料理に追加料金で下記の食材をご用意いたします

- | | | |
|--|--------|---|
| ・帆立貝 鉄板焼(6ヶ)
Grilled Scallops (6 pieces) | ¥3,600 | ・キャビア 10g ¥4,200 20g ¥8,000
Caviar |
| ・活鮑 岩塩包み焼き約120g
Grilled Fresh Abalone
Wrapped with Seaweed and Salt (120g) | ¥7,500 | ・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥840
Coffee / Tea / Herb Tea |
| ・活オマール海老鉄板焼(1尾)
Grilled Fresh Lobster (1 piece) | ¥7,500 | |



※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。※当店の使用しているお米は「国産米」です。
※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

神戸牛 ステーキディナー

KOBE BEEF STEAK DINNER

お一人様 ¥20,000 per person

MENU

ご挨拶の一皿
Appetizer

スペシャルオードブル2種盛り
Assorted two Special Appetizer

神戸牛ロースステーキ (130g)
KOBE Beef Sirloin Beef (130g)

季節野菜のサラダ
Seasonal Salad

野菜の鉄板焼
Teppanyaki-Grilled Vegetables

御飯、お味噌汁、香の物
Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

プラス¥950で御飯を「ガーリックライス」へ変更可能です。
Substitute rice with Garlic Fried Rice for an additional 950 yen.

プラス¥1,500で「季節のデザート」を追加できます。
Seasonal Desserts is available for an additional 1,500 yen.



追加メニュー ADDITIONAL MENU

各コース料理に追加料金で下記の食材をご用意いたします

- | | | |
|--|--------|---|
| ・帆立貝 鉄板焼 (6ヶ)
Grilled Scallops (6 pieces) | ¥3,600 | ・キャビア 10g ¥4,200 20g ¥8,000
Caviar |
| ・活鮑 岩塩包み焼き約120g
Grilled Fresh Abalone
Wrapped with Seaweed and Salt (120g) | ¥7,500 | ・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥840
Coffee / Tea / Herb Tea |
| ・活オマール海老鉄板焼 (1尾)
Grilled Fresh Lobster (1 piece) | ¥7,500 | |



※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。*アレルギーやその他お苦手な食材がございましたら事前にお申し付けください。*当店の使用しているお米は「国産米」です。
※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。*写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

凧

NAGI

A5ランク極上黒毛和牛の場合
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥28,000
per person

期間限定

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥30,000
per person

選べる活け物と黒毛和牛がセットになった贅沢なコース。

MENU

ご挨拶の一皿

Appetizer

季流がお届けする季節のオードブル

Seasonal Cold Appetizer

季節の温製オードブル

Warm Seasonal Hors d'Oeuvre

活鮑の鉄板焼

Teppan-Grilled Fresh Abalone

活オマール海老の鉄板焼

Teppan-Grilled Fresh Lobster

フィレスステーキ(90g) 又は ロースステーキ(110g)

Tenderloin Beef 90g or Sirloin Beef 110g

又は 神戸牛ロースステーキ(110g) : プラス ¥2,000

or KOBE Beef Sirloin Beef 110g : Additional 2,000yen

季節野菜のサラダ

Seasonal Salad

野菜の鉄板焼

Teppanyaki-Grilled Vegetables

御飯、お味噌汁、香の物

Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

プラス¥950で御飯をガーリックライスへ変更可能です。

Substitute rice with Garlic Fried Rice for an additional 950 yen.

季節のデザート

Seasonal Desserts

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。※当店の使用しているお米は「国産米」です。
※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

ペアリングメニュー

PAIRING MENU

ソムリエ厳選のお飲み物とお料理がセットのお得な追加メニューです。



キャビア(10g) & グラスシャンパン
Caviar (10g) with Glass Champagne

鉄板で香ばしく焼き上げたバタートーストとキャビアを
キリッと冷えたシャンパンと共に楽しみください

¥5,250



フォアグラ(鉄板焼 又は リゾット)
& グラスワイン(赤)

Foiegras(Teppanyaki or Risotto) with Glass Wine(Red)

パリッと焼き上がった旨みたっぷりのフォアグラと
濃厚な果実味のワインとのマリアージュをお楽しみください

¥3,600



活 鮑バター焼き
& グラスワイン(白)

Fresh Abalone Sautéed with Butter and Glass Wine(White)

鉄板で素早く焼き上げることで柔らかく仕上がった鮑と
濃厚なシャルドネの味わいをご堪能ください

¥7,450



活 オマール海老(1尾)
& グラスワイン(赤又は白)

Lobster(1Lobster) with Glass Wine(Red)

ブリッと肉厚なカナダ産オマール海老を
料理長おすすめのソースと共に
ソムリエー押しの(赤又は白)ワインをお選びください

¥7,800

※特別価格のため、ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。

※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。

※当店の使用しているお米は「国産米」です。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*As these are special prices, JRWest Hotel's member discount and other offerings do not apply. *A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only.

*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

2日前の12:00までの要予約メニュー
This menu must be reserved at least 2 days in advance.

季流スペシャルディナー

煌

KIRAMEKI

お一人様
per person ¥ 38,000

期間限定

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様
per person ¥ 40,000

国産イセエビ、アワビにA5ランクの黒毛和牛などの豪華食材をふんだんに盛り込んだとおきの贅沢コース。

We are sure this course will satisfy everyone at the table.
Heavily marbled and just the right amount of tenderness,we're certain you will adore this rich piece of meat.

MENU

ご挨拶の一皿

Appetizer

キャビア

Caviar

フォアグラと季節のリゾット

Seasonal Risotto with Foiegras

活 国産イセエビ(1尾)シェフスタイル ~2種の味わい~

Fresh whole Spiny lobster

季流スペシャルリテ ~活 鮑岩塩包み焼き~

Roasted Fresh Abalone in salt crust

極上黒毛和牛

フィレスステーキ(90g)又は ロースステーキ(110g)

Prime Tenderloin Beef 90g or Sirloin Beef 110g

又は 神戸牛ロースステーキ(110g): **プラス ¥1,000**
or KOBE Beef Sirloin Beef 110g : **Additional 1,000yen**

季節野菜のサラダ

Seasonal Salad

野菜の鉄板焼

Teppanyaki-Grilled Vegetables

ガーリックライス、お味噌汁、香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

季節のデザート

Seasonal Desserts

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea



※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手な食材がございましたら事前にお申し付けください。
※当店の使用しているお米は「国産米」です。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.

アラカルトメニュー（単品）

A LA CARTE MENU

★は当店のオススメです
★Chef's recommended menu.



BEEF

- ・神戸牛
KOBE Beef ロースステーキ 10g ¥1,100
 Sirloin 10g
- ・【A5ランク】極上黒毛和牛
【A5 Grade】Prime Beef ファイルステーキ 10g ¥1,000
 Tenderloin 10g
 ロースステーキ 10g ¥900
 Sirloin 10g
- ・【A4ランク】特選黒毛和牛
【A4 Grade】Selected Beef ファイルステーキ 10g ¥800
 Tenderloin 10g
 ロースステーキ 10g ¥700
 Sirloin 10g

※お好みの量をお申し付けください ※旬の焼き野菜はお肉100gからご用意いたします



SEAFOOD

- ★活 鮑 バター焼き約120g ¥7,000
Grilled Fresh Abalone with Butter 120g
- ★活 鮑 岩塩包み焼き約120g ¥7,500
Grilled Fresh Abalone Wrapped with Seaweed and Salt 120g
- ★活 国産イセエビ 鉄板焼1尾300g ¥13,000
Grilled Fresh Japanese Spiny Lobster (1 piece 300g)
- ・帆立貝 鉄板焼6ヶ ¥3,600
Grilled Scallops (6 pieces)
- ・活 車海老 鉄板焼 1尾¥2,000 2尾¥4,000
Grilled Fresh Prawn (1 pieces) (2 pieces)
- ・本日の鮮魚 ¥3,600
Grilled Fish
- ・活 オマール海老 ¥7,500
Grilled Fresh Lobster



APPETIZER & SOUP

- ・キャビア 10g ¥4,200 20g ¥8,000
Caviar
- ・フォアグラの鉄板焼 ¥3,000
Teppanyaki Grilled Foie Gras
- ・フォアグラのリゾット ¥3,000
Foie Gras Risotto
- ・季節野菜のスープ ¥840
Vegetable Soup of the day



VEGETABLES & RICE

- ・季節野菜の鉄板焼 ¥1,500
Grilled Seasonal Vegetable
- ・季節野菜のサラダ ¥950
Green Salad
- ★ガーリックライス ¥1,500
Garlic Fried Rice
- ・御飯、お味噌汁、香の物 ¥840
Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

DESSERT & DRINKS

- ・季節のデザート ¥1,500
Seasonal Desserts
- ・アイスクリーム&シャーベット ¥840
Ice cream and Sherbet
- ・コーヒー/紅茶/ハーブティー 各¥840
Coffee / Tea / Herb Tea /Each

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。※当店の使用しているお米は「国産米」です。
※活 国産イセエビのご提供は2日前の12:00までの要予約とさせていただきます。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
*Japanese Spiny Lobster : A reservation is required before 12:00 pm 2 days in advance.

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.