

季 - こよみ - KOYOMI

国産牛
Domestic Beef

お一人様
per person ¥12,000

A4ランク特選黒毛和牛
A4 Grade Selected Beef

お一人様
per person ¥15,000

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様
per person ¥18,000

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様
per person ¥22,000

11月限定メニュー Limited Menu for November

MENU

ご挨拶の一品 Appetizer

くまもとあか牛のローストビーフ
Roast Beef from Kumamoto-raised Japanese Brown Cattle

火の本豚のプロシュエット
Hinomoto Pork Brochette

季節のスープ
Seasonal Soup

熊本県産 太刀魚のムニエル
Kumamoto Largehead Hairtail Meunière

フィレステーキ(80g) 又は ロースステーキ(100g)
Tenderloin Beef 80g or Sirloin Beef 100g

※上記から肉質をお選びください
*Please choose your meat quality from above

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

御飯、お味噌汁、香の物
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

プラス¥1,200で御飯をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 1,200 yen.

季節のデザート
～山吹色のジャージー牛乳とデコマリンネクターのデザート～
Seasonal Desserts ~Dessert with Golden Jersey Milk and Japanese Decomarine Nectar~

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー
Coffee, Tea or Herb Tea

ステーキランチ

STEAK LUNCH

国産牛
Domestic Beef

お一人様
per person ¥ 6,500

A4ランク特選黒毛和牛
A4 Grade Selected Beef

お一人様
per person ¥ 9,500

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様
per person ¥12,500

MENU

ご挨拶の一皿
Appetizer

季節のスープ
Seasonal Soup

プラス¥2,200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 2,200 yen.

プラス¥1,900で「帆立貝 鉄板焼(2ヶ)」を追加できます。
Grilled Scallops (2 pieces) is available for an additional 1,900 yen.

フィレステーキ (100g) 又は ロースステーキ (100g)
Tenderloin Beef (100g) or Sirloin Beef (100g)

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¥1,200で御飯をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 1,200 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

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

・活 鮑バター焼き ¥8,000
Grilled Fresh Abalone with Butter

・活 オマール海老鉄板焼(1尾) ¥11,000
Grilled Fresh Lobster (1 piece)

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を変更させていただく場合がございます。※写真は全てイメージです。
*Service charge and tax are included in the price. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. *These pictures are for illustrative purposes only.

神戸牛 ステーキランチ

KOBE BEEF STEAK LUNCH

100g	130g	150g
お一人様 per person ￥17,000	お一人様 per person ￥20,000	お一人様 per person ￥22,000

MENU

ご挨拶の一皿
Appetizer

季節のスープ
Seasonal Soup

神戸牛ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

※上記からお好みの量をお選びください
*Please choose your favorite quantity from above

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¥1,200で御飯をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 1,200 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



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

・活 鮑バター焼き Grilled Fresh Abalone with Butter	¥8,000	・活 オマール海老鉄板焼 (1尾) Grilled Fresh Lobster (1 piece)	¥11,000
--	--------	--	---------

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を変更させていただく場合がございます。※写真は全てイメージです。
*Service charge and tax are included in the price. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. *These pictures are for illustrative purposes only.

渚

NAGISA

国産牛の場合
Domestic Beefお一人様 ¥ 9,500
per personA4ランク特選黒毛和牛
A4 Grade Selected Beefお一人様 ¥12,500
per personA5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beefお一人様 ¥15,500
per person「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beefお一人様 ¥18,500
per person

MENU

ご挨拶の一皿
Appetizer季節がお届けする季節の冷製オードブル
Cold Seasonal Hors d'Oeuvre季節の温製オードブル
Warm Seasonal Hors d'Oeuvre季節のスープ
Seasonal Soup本日のシーフード料理
※プラス¥2,200で車海老(1尾)を追加
Seafood Dish of the Day
*Additional 2,200yen for Grilled Fresh Prawn (1pieces)フィレステーキ(60g) 又は ロースステーキ(80g)
Tenderloin Beef 60g or Sirloin Beef 80g又は 神戸牛ロースステーキ(80g): プラス ¥9,000
or KOBE Beef Sirloin Beef 80g : Additional 9,000yen季節野菜のサラダ/野菜の鉄板焼
Seasonal Salad / Teppanyaki-Grilled Vegetables御飯、お味噌汁、香の物
Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)プラス¥1,200で御飯をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 1,200 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

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

- | | |
|---|---|
| ・活 車海老鉄板焼(1尾) ¥2,200
Grilled Fresh Prawn (1 piece) | ・帆立貝 鉄板焼(4ヶ) ¥3,800
Grilled Scallops (4 pieces) |
| ・活 鮑バター焼き ¥8,000
Grilled Fresh Abalone with Butter | ・活 オマール海老鉄板焼(1尾) ¥11,000
Grilled Fresh Lobster (1 piece) |



※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を変更させていただく場合がございます。※写真は全てイメージです。
*Service charge and tax are included in the price. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. *These pictures are for illustrative purposes only.

瑞

MIZUKI

A4ランク特選黒毛和牛
A4 Grade Selected Beefお一人様 ¥19,000
per personA5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beefお一人様 ¥22,000
per person「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beefお一人様 ¥25,000
per person

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

季節のスープ

Seasonal Soup

活鮑 又は 活オマール海老

※オマール海老は2名様単位のご注文になります。

Fresh Abalone or Lobster *Lobster are for 2 people

フィレステーキ(60g) 又は ロースステーキ(80g)

Tenderloin Beef 60g or Sirloin Beef 80g

又は 神戸牛ロースステーキ(80g): プラス ¥6,000

or KOBE Beef Sirloin Beef 80g : Additional 6,000yen

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¥1,200で御飯をガーリックライスへ変更可能です。

Substitute for Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 1,200 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

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

・活 車海老鉄板焼(1尾) ¥2,200
Grilled Fresh Prawn (1 piece)・帆立貝 鉄板焼(4ヶ) ¥3,800
Grilled Scallops (4 pieces)・活 鮑バター焼き ¥8,000
Grilled Fresh Abalone with Butter・活 オマール海老鉄板焼(1尾) ¥11,000
Grilled Fresh Lobster (1 piece)

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を変更させていただく場合がございます。※写真は全てイメージです。

*Service charge and tax are included in the price. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. *These pictures are for illustrative purposes only.

季流ランチ

KIRYU LUNCH

国産牛の場合 Domestic Beef	お一人様 per person ¥ 8,000
A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef	お一人様 per person ¥11,000
A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef	お一人様 per person ¥14,000
「神戸牛」ロースステーキ Kobe Beef Sirloin Beef	お一人様 per person ¥18,500

MENU

ご挨拶の一皿 Appetizer

季流がお届けする季節の冷製オードブル Cold Seasonal Hors d'Oeuvre

季節のスープ Seasonal Soup

フィレスステーキ (100g) 又は ロースステーキ (100g) Tenderloin Beef (100g) or Sirloin Beef (100g)

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¥1,200で御飯をガーリックライスへ変更可能です。
Substitute for Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 1,200 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

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

・活 鮑バター焼き Grilled Fresh Abalone with Butter	¥8,000	・活 オマール海老鉄板焼 (1尾) ¥11,000 Grilled Fresh Lobster (1 piece)
--	--------	--

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を変更させていただく場合がございます。※写真は全てイメージです。
*Service charge and tax are included in the price. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. *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 at 12:00 2 days in advance.

～車海老・イセエビ・黒毛和牛～

さざなみ
漣

SAZANAMI

Special Menu

国産牛 Domestic Beef	お一人様 per person	¥31,000
A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef	お一人様 per person	¥34,000
A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef	お一人様 per person	¥37,000
「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef	お一人様 per person	¥40,000

MENU

ご挨拶の一皿 Appetizer

ホタテ貝のソテー キャビア添え
Sauteed Scallops with Caviar

活車海老の鉄板焼 リゾット添え
Teppan-Grilled Prawn with Risotto

活 国産イセエビ(1尾)～2種の味わいで～
Fresh ISE-EBI Lobster (1 lobster in 2 different flavors)

・湯引き 冷製サラダ仕立て Parboiled with Cold Salad
・鉄板焼 本日のシェフスタイル Teppan-Grilled Chef's Style

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

※上記から肉質をお選びください
*Please choose your meat quality from above

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、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を変更させていただく場合がございます。※写真は全てイメージです。
*Service charge and tax are included in the price. *Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. *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 ---- ¥2,200
Sirloin 10g
- ・【A5ランク】極上黒毛和牛
【A5 Grade】 Prime Beef フィレステーキ 10g ---- ¥1,600
Tenderloin 10g
ロースステーキ 10g ---- ¥1,450
Sirloin 10g
- ・【A4ランク】特選黒毛和牛
【A4 Grade】 Selected Beef フィレステーキ 10g ---- ¥1,400
Tenderloin 10g
ロースステーキ 10g ---- ¥1,250
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100g ---- ¥8,000
Grilled Fresh Abalone with Butter 100g
- ★活 鮑 岩塩包み焼き 約100g ---- ¥8,500
Grilled Fresh Abalone Wrapped with Seaweed and Salt 100g
- ★活 国産イセエビ 鉄板焼1尾300g ---- ¥17,000
Grilled Fresh Japanese Spiny Lobster (1 piece 300g)
- ・帆立貝 鉄板焼4ヶ ---- ¥3,800
Grilled Scallops (4 pieces)
- ・活 車海老 鉄板焼 1尾 ¥2,200 2尾 ¥4,400
Grilled Fresh Prawn (1 pieces) (2 pieces)
- ・本日の鮮魚 ---- ¥4,000
Grilled Fish
- ・活 オマール海老 ---- ¥11,000
Grilled Fresh Lobster



APPETIZER & SOUP

- ・キャビア ----- 10g ¥5,500 20g ¥11,000
Caviar
- ・フォアグラの鉄板焼 ----- ¥4,000
Teppanyaki Grilled Foie Gras
- ・フォアグラのリゾット ----- ¥4,000
Foie Gras Risotto
- ・季節野菜のスープ ----- ¥1,000
Vegetable Soup of the day



VEGETABLES & RICE

- ・季節野菜の鉄板焼 ----- ¥1,600
Grilled Seasonal Vegetable
- ・季節野菜のサラダ ----- ¥1,000
Green Salad
- ★ガーリックライス ----- ¥1,700
Garlic Fried Rice
- ・御飯、お味噌汁、香の物 ----- ¥900
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 ----- ¥1,100
Ice cream
- ・コーヒー/紅茶/ハーブティー 各 ¥850
Coffee / Tea / Herb Tea /Each

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※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。

※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を変更させていただく場合がございます。※写真は全てイメージです。

*Service charge and tax are included in the price. *Japanese Spiny Lobster : A reservation is required before 12:00 pm 2 days in advance.

*Ingredients and their places of origin are subject to change depending on availability. *These pictures are for illustrative purposes only.