# Merry クリスマスランチ ~ ノエル ~ Christmas Lunch ~ Noël~

国産牛 Domestic Beef

A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Prime Beef

A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef

「神戸牛」ロースステーキ - KOBE Beef Sirloin Beef お一人様 ¥ 15,000

お一人様 ¥ 18,000

お一人様 ¥ 21,000

お一人様 ¥ 25,000

## MENU

ご挨拶の一皿

Amuse-Gueule

#### 本マグロとビーツのタルタル アボカドのムース

Tuna and Beet Tartare with Avocado Mousse

#### フォアグラのプランチャ 黒トリュフ風 味 のリゾット

Black Truffle-flavored Risotto Topped with Foie Gras Plancha

#### さつまいものスープ クリスマススパイスのエキュム

Sweet potato Soup with Christmas Spice Ecume

#### 甘鯛の鱗焼 シャンパンソース

Grilled Scale-on Tilefish with Champagne Sauce

#### フイレステーキ(80g) 又は ロースステーキ(100g)

Tenderloin beef(80g) or Sirloin beef(100g)

#### 野菜の鉄板焼/季節のサラダ

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 Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 1,200yen.

#### クリスマスデザート

Christmas Dessert

#### 食後のお飲み物

Coffee or Tea or Herb Tea

# Merry クリスマスランチ~ソレイユ~ Christmas Lunch ~ Soleil~

A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Prime Beef お一人様 ¥ 20,000

A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef お一人様 ¥ 23,000

「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef お一人様 ¥ 27,000

# MENU

#### ご挨拶の一皿

Amuse-Gueule

#### 本マグロとビーツのタルタル アボカドのムース

Tuna and Beet Tartare with Avocado Mousse

#### フォアグラのプランチャ 黒トリュフ風 味 のリゾット

Black Truffle-flavored Risotto Topped with Foie Gras Plancha

#### さつまいものスープ クリスマススパイス パルメザンチーズ

Sweet potato Soup with Christmas Spice Parmesan Cheese

#### 活 鮑の 鉄 板 焼 シャンパンソース

Teppan-grilled fresh abalone with Champagne Sauce

#### 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)

#### 野菜の鉄板焼/季節のサラダ

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 Rice with Garlic Fried Rice for an Additional 1,200yen.

#### クリスマスデザート

Christmas Dessert

#### 食後のお飲み物

Coffee or Tea or Herb Tea

# 季流ランチ

#### KIRYU LUNCH

A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef

A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef

「神戸牛」ロースステーキ

お一人様 ¥11,000

お一人様 ¥14,000

お一人様 ¥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

#### フィレステーキ(100g) 又は ロースステーキ(100g)

Tenderloin Beef (100g) or SirloinBeef (100g)

#### 野菜の鉄板焼

Teppanyaki-Grilled Vegetables

#### 季節野菜のサラダ

Seasonal Salad

#### 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

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

Grilled Fresh Abalone with Butter

# ステーキランチ

#### STEAK LUNCH

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 ¥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 SirloinBeef (100g)

野菜の鉄板焼

Teppanyaki-Grilled Vegetables

季節野菜のサラダ

Seasonal Salad

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

·活 オマール海老鉄板焼(I尾) ¥11.000 Grilled Fresh Lobster (1 piece)

Grilled Fresh Abalone with Butter

# NAGISA

A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef

A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥12,500

お一人様 ¥15,500

お一人様 ¥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

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 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) Grilled Scallops (4 pieces)

¥3,800

・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)



# 瑞 MIZUKI

A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef

A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥19,000

お一人様 ¥ 22,000

お一人様 ¥ 25,000

### 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) Grilled Scallops (4 pieces) ¥3,800

・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)



# 神戸牛 ステーキランチ

KOBE BEEF STEAK LUNCH

100g

130g

150g

# 一人様 ¥ 17,000 # 一人様 Per person ¥ 20,000 # 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 SirloinBeef

※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)

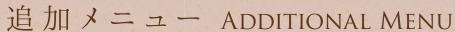
プラス¥1,200で御飯をガーリックライスへ変更可能です。

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 ハープティー Coffee,Tea or Herb Tea



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.