

# 初 夢 ～ドリーム～

## DREAM

国産牛  
Domestic Beef

お一人様 ¥ 15,000  
per person

A4ランク特選黒毛和牛  
A4 Grade Selected Beef

お一人様 ¥ 18,000  
per person

A5ランク極上黒毛和牛  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥ 21,000  
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  
Amuse-Gueule

蟹のタルタル  
Crab Tartar

フォアグラ トリュフリゾット  
Foie Gras and Truffle Risotto

季節のスープ  
Shogoin Turnip Soup

甘鯛の鱗焼 シャンパンソース  
Grilled scale-on Tilefish with Champagne Sauce

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

野菜の鉄板焼  
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 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 1,200 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 or Tea or Herb Tea



# 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  
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)

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  
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

A4ランク特選黒毛和牛  
A4 Grade Selected Beef

お一人様 ¥11,000  
per person

A5ランク極上黒毛和牛  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥14,000  
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

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



渚

NAGISA

A4ランク特選黒毛和牛  
A4 Grade Selected Beefお一人様  
per person ¥12,500A5ランク極上黒毛和牛  
A5 Grade Prime Beefお一人様  
per person ¥15,500「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) ¥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.



# 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.

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.