

初夢 ～ドリーム～

DREAM

A4ランク特選黒毛和牛
A4 Grade Selected Beef

お一人様 ¥25,000
per person

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥28,000
per person

「神戸牛」ロースステーキ
Kobe Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥32,000
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

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

活鮑 ブールノワゼットソース
Fresh Abalone with Beurre Noisette 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

ステーキディナー

STEAK DINNER

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様
per person ¥ 19,500

MENU

ご挨拶の一皿
Appetizer

季流がお届けする
季節の温製オードブル
Seasonal Warm Hors d'Oeuvre

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¥8,000で「活鮑バター焼き(約100g)」を追加できます。
Grilled Fresh Abalone with Butter (100g) is Available for an Additional 8,000 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¥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.

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(4ヶ)
Grilled Scallops (4 pieces) | ¥3,800 | ・キャビア 10g ¥5,500 20g ¥11,000
Caviar |
| ・活鮑 岩塩包み焼き 約100g
Grilled Fresh Abalone
Wrapped with Seaweed and Salt (100g) | ¥8,500 | ・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥850
Coffee / Tea / Herb Tea |
| ・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.

神戸牛 ステーキディナー

KOBE BEEF STEAK DINNER

130g	100g	150g
お一人様 per person ￥25,000	お一人様 per person ￥23,000	お一人様 per person ￥27,000

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

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.

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 (4ヶ)
Grilled Scallops (4 pieces) | ¥3,800 | ・キャビア 10g ¥5,500 20g ¥11,000
Caviar |
| ・活 鮑 岩塩包み焼き 約120g
Grilled Fresh Abalone
Wrapped with Seaweed and Salt (120g) | ¥8,500 | ・コーヒー/紅茶/ハーブティー ¥850
Coffee / Tea / Herb Tea |
| ・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.

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥33,000
per person

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥36,000
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
季節の冷製オードブル
Seasonal Cold Hors d'Oeuvre

季節の温製オードブル
Seasonal Warm 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 ¥3,000
or KOBE Beef Sirloin Beef 110g : Additional 3,000yen

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

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

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.

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

Special
Dinner

お一人様
per person ¥45,000

おすすめ

「神戸牛」ロースステーキ
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様
per person ¥48,000

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

季流スペシャルティ ~活 鮑岩塩包み焼き~

Roasted Fresh Abalone in salt crust

極上黒毛和牛

フィレステーキ(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 ¥3,000

or KOBE Beef Sirloin Beef 110g: Additional 3,000yen

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.