

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

A4ランク特選黒毛和牛
A4 Grade Selected Beef

お一人様 ¥ 16,500
per person

A5ランク極上黒毛和牛
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥ 19,500
per person

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) ¥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