

# 季 - こよみ - KOYOMI

国産牛 Domestic Beef	お一人様 per person ¥12,200
A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef	お一人様 per person ¥15,200
A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef	お一人様 per person ¥18,200
「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef	お一人様 per person ¥22,200

9月限定メニュー Limited Menu for September

## MENU

### ご挨拶の一品 Appetizer

本マグロとキャビア トオーベルジーンのタルタル  
Bluefin Tuna Tartare with Caviar d'Aubergine

穴子とフォアグラのリゾット エーグルドゥーソース  
Conger Eel and Foie Gras Risotto with Aigre-Doux Sauce

### 季節のスープ Seasonal Soup

的鯛のブランチャ アンティブワーズ  
John Dory à la Plancha with Antiboise 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

※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

※追加料金1,200円で御飯をガーリックライスへ変更いたします。  
\*The Rics can be substituted to 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

# 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¥2,500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 2,500 yen.

プラス¥2,150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 2,150 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 ¥8,300  
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

お一人様  
per person ¥17,000

130g

お一人様  
per person ¥20,000

150g

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 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 ¥8,300  
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

国産牛の場合  
Domestic Beef

お一人様  
per person ¥ 9,700

A4ランク特選黒毛和牛  
A4 Grade Selected Beef

お一人様  
per person ¥12,700

A5ランク極上黒毛和牛  
A5 Grade Prime Beef

お一人様  
per person ¥15,700

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様  
per person ¥18,700

## 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¥2,500で車海老(1尾)を追加  
Seafood Dish of the Day

\*Additional 2,500yen for Grilled Fresh Prawn (1pieces)

フィレスステーキ(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) ¥2,500<br>Grilled Fresh Prawn (1 piece) | ・帆立貝 鉄板焼(4ヶ) ¥4,300<br>Grilled Scallops (4 pieces)          |
| ・活 鮑バター焼き ¥8,300<br>Grilled Fresh Abalone with Butter | ・活 オマール海老鉄板焼(1尾) ¥11,000<br>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 ¥19,200  
per person

A5ランク極上黒毛和牛  
A5 Grade Prime Beef

お一人様 ¥22,200  
per person

「神戸牛」ロースステーキ  
KOBE Beef Sirloin Beef

お一人様 ¥25,200  
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.

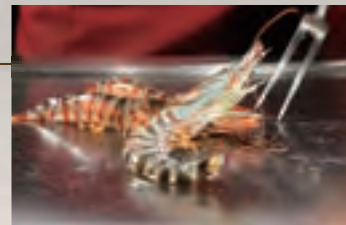
季節のデザート  
Seasonal Desserts

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) ¥2,500<br>Grilled Fresh Prawn (1 piece) | ・帆立貝鉄板焼(4ヶ) ¥4,300<br>Grilled Scallops (4 pieces)          |
| ・活鮑バター焼き ¥8,300<br>Grilled Fresh Abalone with Butter | ・活オマール海老鉄板焼(1尾) ¥11,000<br>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 Domestic Beef	お一人様 per person ¥ 8,200
A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef	お一人様 per person ¥11,200
A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef	お一人様 per person ¥14,200
「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef	お一人様 per person ¥18,700

### 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<br>Grilled Fresh Abalone with Butter | ¥8,300 | ・活 オマール海老鉄板焼 (1尾)<br>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	¥31,200
A4ランク特選黒毛和牛 A4 Grade Selected Beef	お一人様 per person	¥34,200
A5ランク極上黒毛和牛 A5 Grade Prime Beef	お一人様 per person	¥37,200
「神戸牛」ロースステーキ KOBE Beef Sirloin Beef	お一人様 per person	¥40,200

## 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

