

ノクターン

Nocturne Course ¥14,500

旬 菜 Appetizer 前菜

壬生菜胡麻浸し 煎り玄米
Boiled "MIBUNA" green vegetable
玉蜀黍豆乳寄せ 旨だしゼリー 花穂
Sweet corn and soymilk tofu
炙り帆立柑橘和え ラディッシュ
Grilled scallop with citrus
神戸牛生ハム寿し 山葵 ワインらっきょう
"KOBE" beef sushi with pickled shallots and wasabi
鱧梅紫蘇揚げ だだ茶豆有馬煮 山桃蜜煮
Deep-fried pike conger, Simmered soybean, Simmered bay berry

造 り Sashimi 刺身

3種盛り合せ あしらい 土佐醤油
Assorted sashimi 3 kinds

温 菜 Warm dish 熱菜

鰯の衣揚げ かんずり鰻掛け 賀茂茄子 冬瓜 焼目湯葉 かもじ葱
Deep-fried flounder, eggplant, wax gourd and tofu skin with Japanese pepper sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

沖縄もずく酢 たるま芋 蓴菜 マイクロトマト
"MOZUKU" seaweeds with yam and micro tomato

焼 物 Grilled dish 主菜

牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼
みやだいずとインカのめざめのマッシュ 和風デミグラスソース 添え野菜
Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce

食 事 Rice 主食

玉蜀黍 厚別牧場バター 釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with sweet corn and butter in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

マンゴーのお汁粉 フルーツ添え ミント
Sweet mango soup with fruits

2026.7

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。
*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。
*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.
*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

ファンタジア ～神戸牛と夏の贅沢～

“KOBE BEEF” and Seasonal dinner ¥19,000

旬 菜 Appetizer 前菜

生菜胡麻浸し 煎り玄米
Boiled “MIBUNA” green vegetable

玉蜀黍豆乳寄せ 生雲丹 旨だしゼリー 花穂
Sweet corn and soymilk tofu with fresh seaurchin

炙り帆立柑橘和え ラディッシュ
Grilled scallop with citrus

神戸牛生ハム寿し 山葵 ワインらっきょう
“KOBE” beef sushi with pickled shallots and wasabi

鱧梅紫蘇揚げ ただ茶豆有馬煮 山桃蜜煮
Deep-fried pike conger, Simmered soybean, Simmered bay berry

造 り Sashimi 刺身

本鮪 真子鰯 鰯 車海老 あしらい 土佐醤油
Tuna, Marbled flounder, Striped jack and Prawn

温 菜 Warm dish 熱菜

鱧柳川鍋
Simmered egg with broth (pike conger, eggplant, wax gourd, leek and burdock)

合 肴 Side dish 中段小葉

沖縄もずく酢 だるま芋 蕁菜 マイクロトマト
“MOZUKU” seaweeds with yam and micro tomato

焼 物 Grilled dish 主菜

神戸牛イチボのロースト 賀茂茄子包み かんずりソース 添え野菜 バルサミコソース
Roasted “KOBE” beef with eggplant, Japanese pepper sauce

蟹とフルーツマトのマリネ シトラスフラッシュ
Marinated crab and tomato salad

神戸牛サーロイン炭火烧 ニンニク醤油 クレソン 添え野菜 バルサミコソース
Charcoal grilled “KOBE BEEF” with garlic soysauce, vegetables with balsamic vinegar sauce

差額 6,500 円にてアップグレードできます。 *Extra charge * +6,500 円

食 事 Rice 主食

神戸牛おこわ味噌味 香の物 赤だし
Rice dumpling with “KOBE” beef, Japanese pickles and miso soup

デザート Dessert 甜点

マンゴーのお汁粉 フルーツ添え ミント
Sweet mango soup with fruits

* 表示価格は消費税・サービス料 15%を含んでおります。
* Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消费税 15%服务费。

* 仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。* Menu items or products may change.

* 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
* Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

2026.7

神戸牛炭火焼コース

“KOBE BEEF” dinner ¥25,000

旬 菜 Appetizer 前菜

壬生菜胡麻浸し 煎り玄米
Boiled “MIBUNA” green vegetable

生雲丹プリン コンソメゼリー 花穂 チャービル
Fresh seaurchin pudding with consome jelly

神戸牛生ハム寿し 山葵 ワインらっきょう
“KOBE” beef sushi with pickled shallots and wasabi

鱧梅紫蘇揚げ だだ茶豆有馬煮 山桃蜜煮
Deep-fried pike conger, Simmered soybean, Simmered bay berry

冷 菜 Cold dish 冷菜

蟹とフルーツトマトのガトー仕立て マイクロハーブ
Crab and tomato gateau salad

温 菜 Warm dish 熱菜

玉地蒸し モッツアレラチーズ 海老スープ餡
Steamed egg and mozzarella cheese custard with shrimp sauce

メイン Grilled dish 主菜

神戸牛炭火焼(100g) ニンニク醤油
添え野菜 バルサミコソース クレソン
Charcoal grilled “KOBE BEEF”(100g) with garlic soysauce

食 事 Rice 主食

山形県産 夢ごち釜炊き 鰯梅煮 ちりめん山椒 香の物 赤だし
Steamed rice in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

季節の果物盛り合せ

メロン マンゴー 小玉スイカ
Assorted seasonal fruits(melon, mango and water melon)

2026.7

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。
*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。
*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.
*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

料理長 斉藤由尚が贈る Chef's Special Course
Chef's Special Premium Dinner ¥28,000

旬 菜 Appetizer 前菜

壬生菜胡麻浸し 煎り玄米
Boiled "MIBUNA" green vegetable

生雲丹プリン コンソメゼリー 花穂 チャービル
Fresh seaurchin pudding with consome jelly

神戸牛生ハム寿し 山葵 ワインらっきょう
"KOBE" beef sushi with pickled shallots and wasabi

鱧梅紫蘇揚げ だだ茶豆有馬煮 山桃蜜煮
Deep-fried pike conger, Simmered soybean, Simmered bay berry

造 り Sashimi 刺身

本鮪 真子鰈 縞鰯 車海老 あしらい 土佐醤油
Tuna, Marbled flounder, Striped jack and Prawn

温 菜 Warm dish 熱菜

花山椒 神戸牛小鍋仕立て

冬瓜 黄韭 焼目湯葉 かもじ葱

Japanese soup (Thin sliced "KOBE" beef, wax gourd, leek, tofu skin and Japanese pepper)

合 肴 Side dish 中段小菜

鰻ざく酢 打ち胡瓜 大葉 茗荷

Eel, cucumber, Japanese herb and Japanese ginger with tasted vinegar

焼 物 Grilled dish 主菜

神戸牛 ヒレ炭火烧 山わさび醤油漬け 添え野菜 バルサミコソース
Charcoal grilled "KOBE" beef fillet

あばれ鮎塩焼 蓼酢

Charcoal grilled "AYU" sweet fish with smart weed vinegar sauce

食 事 Rice 主食

玉蜀黍と海老バラ揚げ 釜炊き 塩昆布 香の物 赤だし

Steamed rice with sweet corn and Deep-fried shrimp in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

季節の果物盛り合せ

メロン マンゴー 小玉スイカ

Assorted seasonal fruits(melon, mango and water melon)

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.

*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

2026.7