

神戸牛コース

KOBE Beef Course

キャビアと自然薯のブリニ ミモザ風

Caviar with Japanese Yam Blini

本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味

Peppered Seared Bluefin Tuna Steak with Burned Butter & Soy Sauce Flavor

伊勢海老の鉄板焼

Fresh Spiny Lobster

お凌ぎ 炙り肉赤酢握り

Roasted Beef Sushi

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

川岸牧場神戸ビーフロース 150g

Kobe Beef Loin 150g

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon,
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物

Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス

Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron

一品お選びください Choose one from below

季節のフルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートの

クープ仕立て 吉野葛掛け

“Coupe” Seasonal Fruit & Milk Gelato with Kudzu Sauce

アイスモンブラン

Iced Mont-Blanc

¥59,000

料金にサービス料を別途加算させていただきます。
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.