

弁慶

BENKEI

アミューズ

Amuse-bouche

垣根を超えた美食デリス 前菜盛り合わせ

~Gastronomy Delice~ Assorted Appetizers

トリュフ香る仔羊と九条葱の焼きラビオリ 上湯コンソメスープ添え

Lamb & Leek Ravioli Truffle Flavored with Chinese Consommé Soup

一品お選びください Choose one from below

オマール海老テールとご一緒に帆立貝または季節の魚

Lobster Tail from Canada & Scallop or Fish of the Season

活鮑 (+¥7,000) / 活伊勢海老 (+¥7,000)

Fresh Abalone (+¥7,000) / Fresh Spiny Lobster (+¥7,000)

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

一品お選びください Choose one from below

黒毛和牛フィレ 130g/黒毛和牛サーロイン 180g

Filet of Wagyu 130g/ Sirloin of Wagyu 180g

川岸牧場神戸ビーフロース 150g (+¥24,000)

Kobe Beef Loin 150g (+ ¥24,000)

※追加料金にてグラムアップ承ります

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 (+¥1,100)

Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream (+ ¥1,100)

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス (+¥1,650)

Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron (+ ¥1,650)

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

¥26,500

料金を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.

【和牛の頂き】

鹿児島黒牛食べ比べディナー

KAGOSHIMA WAGYU Course

2023年12月8日～15日、12月26日～29日、2024年1月4日～31日

アミューズ
Amuse-bouche

間八の和風マリネとじゃこのクロッカ

Marinated Amberjack Japanese Style & Dried Young Sardines Crunch

黒豚ロースト オリエンタルの香りと風呂吹き大根

Roasted KAGOSHIMA KUROBUTA Pork Oriental Flavor & Furofuki Daikon

一品お選びください Choose one from below

活鮑/活伊勢海老

Fresh Abalone/Fresh Spiny Lobster

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

鹿児島黒牛

フィレ 50g とサーロイン 80g

KAGOSHIMA WAGYU

Filet 50g & Sirloin 80g

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

鹿児島黒牛そぼろ 温たまらん丼 石心亭風

Flavored Ground KAGOSHIMA WAGYU Bowl with Poached Egg

鹿児島黒牛カレー サフラン香るガーリックライス (+¥1,650)

KAGOSHIMA WAGYU Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron (+ ¥1,650)

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

¥34,000

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.

匠

TAKUMI

キャビアと自然薯のブリニ ミモザ風

Caviar with Japanese Yam Blini

トリュフ香る仔羊と九条葱の焼きラビオリ 上湯コンソメスープ添え

Lamb & Leek Ravioli Truffle Flavored with Chinese Consommé Soup

帆立貝の鉄板焼き 海宝銀餡ソース

Grilled Scallop SEKISHINTEI Style

活伊勢海老 または 活鮑の岩塩包み焼き

Salt-roasted Fresh Spiny Lobster or Fresh Abalone

お凌ぎ 炙り肉赤酢握り

Roasted Beef Sushi

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

黒毛和牛フィレ “シャトーブリアン” 130g

Filet of Wagyu “Chateaubriand” 130g

または・or

川岸牧場神戸ビーフロース 150g (+¥17,000)

Kobe Beef Loin 150g (+ ¥17,000)

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

¥42,000

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.

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コース 150g

Kobe Beef Loin 150g

または・or

神戸ビーフフィレ 100g

Kobe Beef Filet 100g

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

クーブ仕立て 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.

一品料理 A la Carte

前 菜 Appetizers	キャビア フラッペ (キャビア 30 g)			¥27,500
	Caviar Frappe (Caviar30g)			
	和牛の炙り焼き			¥3,500
	Seared Wagyu			
	本日のお魚の前菜 料理長スペシャル			¥5,000
	Fish of the Day Appetizer, Chef's Special			
	本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味			¥4,500
	Peppered Seared Bluefin Tuna Steak with Burned Butter & Soy Sauce Flavor			
海の幸 Seafood	活伊勢海老	Fresh Spiny Lobster		¥13,500
	活鮑	Fresh Abalone		¥13,500
	季節の魚	Fish of the Season		¥5,000
牛 肉	神戸ビーフフィレ	KOBE BEEF Filet	100g	Market Price 時価
			150g	Market Price 時価
			200g	Market Price 時価
	黒毛和牛フィレ	Wagyu Filet	150g	¥22,500
			200g	¥30,000
			250g	¥37,500
	黒毛和牛サーロイン	Wagyu Sirloin	200g	¥20,000
			250g	¥25,000
			300g	¥30,000
	お食事 Rice and soup	ガーリックライス	Garlic Rice	
白御飯・味噌椀・香の物				¥1,000
Steamed Rice, Pickled Vegetables and Miso soup				
牛すじ入りモダン焼き 石心亭風				¥1,500
“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon, SEKISHINTEI Style				
特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス			¥2,500	
Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron				
デザート Dessert	季節のフルーツ	Seasonal Fruits		Market Price 時価
	季節のシャーベット	Sherbet of the Season		¥1,200
	季節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			¥2,800
	“Coupe” Seasonal Fruit & Milk Gelato with Kudzu Sauce			
コーヒー または 紅茶	Coffee or Tea		¥1,100	

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.

奇跡の肉 神戸川岸牧場 ～ KAWAGISHI KOBE BEEF ～

肥育月齢35カ月を超える長期肥育かつ、牝牛に特化し、肉の味、柔らかさ、脂の味、見た目の美しさを追求した川岸牧場の神戸ビーフは兵庫県内はもちろんの事、県外でも奇跡と呼べる味わいと高い評価を受けています。

川岸牧場神戸ビーフ ロース	200g	¥58,000
“KAWAGISHI KOBE BEEF” Loin	250g	¥72,000
	300g	¥87,000

～ メインのお肉を銘柄牛に差し替ええます ～

Renowned wagyu brands are also available

匠コース

川岸牧場神戸ビーフ ロース	150g	+ ¥17,000
“KAWAGISHI KOBE BEEF” Loin		

紀尾井コース・弁慶コース・清泉コース

川岸牧場神戸ビーフ ロース	150g	+ ¥24,000
“KAWAGISHI KOBE BEEF” Loin		
尾崎牛サーロイン	200g	+ ¥10,000
Ozaki Beef Sirloin		

料金にサービス料を別途加算させていただきます。
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.

The above menu is subject to change without prior notice.