

# 撫子

NADESHIKO

季節の彩りガーデンサラダ

Garden Salad

帆立貝柱 と 有頭海老

Scallop and Prawn

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

～ お好みのメイン料理 ～

Choose one from below

ミニッツビーフステーキ 80g/季節の魚

Minute Beef Steak 80g /Fish of the Season

オマール海老テール +¥1,000

Lobster Tail

国産牛トマト焼きすき焼き+¥4,500

Domestic Beef & Tomato SUKIYAKI Style

活 鮑

+¥5,500

Fresh Abalone

黒毛和牛サーロイン 150 g

+¥5,500

Sirloin of Wagyu 150g

黒毛和牛フィレ 100 g

+¥6,500

Filet of Wagyu 100g

一品お選びください Choose one from below

白御飯またはガーリックライス(+¥1,100)・香の物・味噌椀

Steamed Rice or Garlic Rice (+¥1,100), Pickled Vegetables, Miso Soup

和牛入りモダン焼き 石心亭風(+¥1,100)

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,

SEKISHINTEI Style (+¥1,100)

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,650)

Boiled Rice with Japanese broth & Sea Bream (+ ¥1.650)

プレミアム甘口ビーフカレー (+¥2,200)

Premium Sweet Beef Curry (+ ¥2,200)

“SATSUKI”デザートプレート

“SATSUKI” Dessert Plate of Season

¥ 8,500～

**ランチ限定、もう一皿!** 撫子コースをお選びのお客様に特別料金にてご提供いたします。

本日のスープ	+¥900	伝統のビーフコンソメスープ	+¥1,200
Today's Soup		Traditional Beef Consommé Soup	
和牛の炙り焼き	+¥2,200	本日のお魚の前菜	+¥2,200
Seared Wagyu		Today's Fish Appetizer	
本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味			+¥3,500
Peppered Seared Bluefin Tuna Steak with Burned Butter & Soy Sauce Flavor			

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.

# 紫陽花

AJISAI

～和牛・活鮑・魚介を味わえる贅沢な鉄板焼ランチ～

<数量限定>

季節の前菜

Appetizers of the Season

活鮑とご一緒に有頭海老 または 季節の魚

Fresh Abalone and Prawn or Fish of the Season

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

和牛ステーキ 130g

Wagyu Steak 130g

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

和牛入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,  
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,300)

Boiled Rice with Japanese Broth & Sea bream (+ ¥1,300)

プレミアム甘ロビーフカレー (+¥1,700)

Premium Sweet Beef Curry (+ ¥1,700)

一品お選びください Choose one from below

“SATSUKI”デザートプレート

“SATSUKI” Dessert Plate

または/OR

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

¥19,000

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.

# 清泉

SEISEN

季節に合わせた前菜

Seasonal Appetizer

一品お選びください Choose one from below

帆立貝柱 と 有頭海老のバター焼き  
Scallop and Prawn Grilled in Butter

活鮑 (+¥9,000) / 活伊勢海老 (+¥9,000)  
Fresh Abalone (+¥9,000) / Fresh Spiny Lobster (+¥9,000)

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 (+¥26,000)  
Kobe Beef Loin 150g (+¥26,000)

※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

和牛入りモダン焼き 石心亭風  
“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,  
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,300)  
Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream (+¥1,300)

プレミアム甘口ビーフカレー (+¥1,700)  
Premium Sweet Beef Curry (+¥1,700)

一品お選びください Choose one from below

“SATSUMI”デザートプレートと旬のフルーツ  
“SATSUMI” Dessert Plate with Fruit of Season

または/OR

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

¥25,000

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.

# 紅葉

MOMIJI

～多彩な料理を少しずつ愉しむ～

<石心亭 13時～及び清泉亭 前日まで予約制>

## 季節の前菜

Appetizers of the Season

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

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

オマール海老テールと帆立貝柱

Lobster Tail from Canada & Scallop

## 本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

一品お選びください Choose one from below

国産牛フィレ 60g/国産牛サーロイン 100g

Domestic Beef Filet 60g /Domestic Beef Sirloin 100g

国産牛サーロインの鉄板トマトすき焼き

Domestic Beef Sirloin & Tomato SUKIYAKI Style

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

和牛入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,

SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,300)

Boiled Rice with Japanese Broth & Sea bream (+ ¥1,300)

プレミアム甘ロビーフカレー (+¥1,700)

Premium Sweet Beef Curry (+ ¥1,700)

一品お選びください Choose one from below

“SATSUKI”デザートプレート

“SATSUKI” Dessert Plate

または/OR

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

¥16,000

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.

# 川岸牧場神戸ビーフランチ

~Kawagishi Ranch Kobe Beef Lunch~

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。

Located in the verdant Nishiwaki city of Hyogo prefecture, Kawagishi ranch is the home of world-renowned Kobe Beef, the prized wagyu brand with many accolades to its name. The cattle are raised with extreme care in clean barns where classical music plays softly in the background, in an environment as stress-free as possible. Experience the flavor and texture of this amazing meat with intricate marbled fat.

季節の彩りガーデンサラダ  
Garden Salad

川岸牧場神戸ビーフ ロース 150g  
Kawagishi Ranch Kobe Beef Loin 150g

ガーリックライス・香の物・味噌椀  
Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥47,000

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.