

BENKEI

弁 慶

¥25,000

Appetizers 前菜	Appetizer of the Season 季節に合わせた前菜
Seafood 海鮮	Scallop and Lobster Tail 帆立貝柱とオマール海老テール
Vegetables お野菜	Selected Vegetables 本日の厳選お野菜
Main Dish メインディッシュ	Sirloin of Wagyu, 180g 黒毛和牛サーロイン 180g
Rice お食事	Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup ガーリックライス・香の物・味噌椀
Dessert デザート	Hachijo Island Jersey Milk Gelato Coupe Seasonal Fruit with Kuzu Sauce 八丈島ジャージーミルクジェラートのクープ仕立て 季節のフルーツと吉野葛掛け
Post-meal Beverage 食後のお飲物	Coffee, Tea, or Hoji-cha (Roast Green Tea) コーヒー、紅茶 または ほうじ茶

Alternates for the seafood, main dish, and rice courses are available.

海鮮・メインディッシュ・お食事の変更オプション

Seafood 海鮮	Fresh Abalone extra charge ¥9,000 活鮑
	Fresh Spiny Lobster extra charge ¥9,000 活伊勢海老
Main Dish メインディッシュ	Filet of Wagyu, 130g 黒毛和牛フィレ 130g
	Kawagishi Ranch Kobe Beef Loin, 150g extra charge ¥26,000 川岸牧場神戸ビーフロース 150g
Rice or Noodles お食事	Steamed Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup 白御飯・香の物・味噌椀
	“Modanyaki” (Okonomiyaki with Noodles) with Wagyu, SEKISHIN-TEI Style 和牛入りモダン焼き 石心亭風
	Sea Bream “Ochazuke” (Rice with Dashi Broth) extra charge ¥1,650 鯛茶漬け・香の物
	Premium Mild Beef Curry extra charge ¥2,200 プレミアム甘口ビーフカレー

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.

別途、サービス料を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。

KIOI

紀尾井

¥37,000

Appetizers 前菜	Assorted Appetizers 前菜盛り合わせ
Seafood 海鮮	Pepper Seared Bluefin Tuna Steak with Soy & Browned Butter Sauce 本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味 Grilled Fresh Spiny Lobster 活伊勢海老鉄板焼き
Vegetables お野菜	Selected Vegetables 本日の厳選お野菜
Main Dish メインディッシュ	Filet of Wagyu, 130g 黒毛和牛フィレ 130g
Rice お食事	Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup ガーリックライス・香の物・味噌椀
Dessert デザート	Hachijo Island Jersey Milk Gelato Coupe Seasonal Fruit with Kuzu Sauce 八丈島ジャージーミルクジェラートのクーブ仕立て 季節のフルーツと吉野葛掛け
Post-meal Beverage 食後のお飲物	Coffee, Tea, or Hoji-cha (Roast Green Tea) コーヒー、紅茶 または ほうじ茶

Alternates for the main dish and rice courses are available.

メインディッシュ・お食事の変更オプション

Main Dish メインディッシュ	Sirloin of Wagyu, 180g 黒毛和牛サーロイン 180g Kawagishi Ranch Kobe Beef Loin, 150g extra charge ¥26,000 川岸牧場神戸ビーフロース 150g
Rice or Noodles お食事	Steamed Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup 白御飯・香の物・味噌椀 “Modanyaki” (Okonomiyaki with Noodles) with Wagyu, SEKISHIN-TEI Style 和牛入りモダン焼き 石心亭風 Sea Bream “Ochazuke” (Rice with Dashi Broth) extra charge ¥1,650 鯛茶漬け・香の物 Premium Mild Beef Curry extra charge ¥2,200 プレミアム甘口ビーフカレー

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.

別途、サービス料を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。

TAKUMI 匠

¥44,000

Appetizer 前菜	Caviar キャビア Foie Gras Delight フォアグラを使った逸品
Seafood 海鮮	Salt-crusted Fresh Abalone 活鮑岩塩包み焼き
Mid-course Morsel お凌ぎ	Seared Beef Sushi 炙り肉赤酢握り
Vegetables お野菜	Selected Vegetables 本日の厳選お野菜
Main Dish メインディッシュ	Wagyu Chateaubriand, 130g 黒毛和牛フィレ “シャトーブリアン” 130g
Rice お食事	Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup ガーリックライス・香の物・味噌椀
Dessert デザート	Ice Cream Mont-Blanc アイスモンブラン
Post-meal Beverage 食後のお飲物	Coffee, Tea, or Hoji-cha (Roast Green Tea) コーヒー、紅茶またはほうじ茶

Alternates for the main dish and rice courses are available.

メインディッシュ・お食事の変更オプション

Main Dish メインディッシュ	Kawagishi Ranch Kobe Beef Loin, 150g extra charge ¥19,000 川岸牧場神戸ビーフロース 150g
Rice or Noodles お食事	Steamed Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup 白御飯・香の物・味噌椀 “Modanyaki” (Okonomiyaki with Noodles) with Wagyu, SEKISHIN-TEI Style 和牛入りモダン焼き 石心亭風 Sea Bream “Ochazuke” (Rice with Dashi Broth) 鯛茶漬け・香の物 Premium Mild Beef Curry プレミアム甘口ビーフカレー

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.

別途、サービス料を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。

Kobe Beef Course

神戸牛コース

¥63,000

Appetizer 前菜	Caviar キャビア Foie Gras Delight with Consommé フォアグラを使った逸品 コンソメスープ添えて
Seafood 海鮮	Grilled Fresh Spiny Lobster 伊勢海老の鉄板焼
Mid-course Morsel お凌ぎ	Seared Beef Sushi 炙り肉赤酢握り
Vegetables お野菜	Selected Vegetables 本日の厳選お野菜
Main Dish メインディッシュ	Sirloin of Kawagishi Ranch Kobe Beef, 150g 川岸牧場神戸ビーフサーロイン 150g
Meal お食事	Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup ガーリックライス・香の物・味噌椀
Dessert デザート	Ice Cream Mont-Blanc アイスモンブラン
Post-meal Beverage 食後のお飲物	Coffee, Tea, or Hoji-cha (Roast Green Tea) コーヒー、紅茶またはほうじ茶

Alternates for the main dish and rice courses are available.

メインディッシュ・お食事の変更オプション

Main Dish メインディッシュ	Filet of Kobe Beef, 120g extra charge ¥4,000 神戸ビーフフィレ 120g
Rice or Noodles お食事	Steamed Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup 白御飯・香の物・味噌椀 “Modanyaki” (Okonomiyaki with Noodles) with Wagyu, SEKISHIN-TEI Style 和牛入りモダン焼き 石心亭風 Sea Bream “Ochazuke” (Rice with Dashi Broth) 鯛茶漬け・香の物 Premium Mild Beef Curry プレミアム甘口ビーフカレー

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.

別途、サービス料を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。

A la Carte

一品料理

Appetizers 前菜	Caviar Frappe (Caviar 30g) キャビア フラッペ (キャビア 30 g)	¥27,500
	Foie Gras Dish of the Day 本日のフォアグラ料理	¥4,500
	Seared Wagyu 和牛の炙り焼き	¥3,500
	Fish Appetizer of the Day 本日のお魚の前菜	¥5,000
	Pepper Seared Bluefin Tuna Steak with Soy & Browned Butter Sauce 本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味	¥4,500
Seafood 海鮮	Fresh Spiny Lobster 活伊勢海老	¥13,500
	Fresh Abalone 活鮑	¥13,500
	Fish of the Season 季節の魚	¥5,000
Main Dishes メインディッシュ	Filet of Wagyu 黒毛和牛フィレ	150g ¥22,500
		200g ¥30,000
		250g ¥37,500
	Sirloin of Wagyu 黒毛和牛サーロイン	200g ¥20,000
		250g ¥25,000
		300g ¥30,000

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.

別途、サービス料を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。

A la Carte

一品料理

Rice and Noodles お食事	Garlic Rice ガーリックライス	¥1,500
	Steamed Rice, Pickled Vegetables, and Miso Soup 白御飯・味噌椀・香の物	¥1,000
	“Modanyaki” (Okonomiyaki with Noodles) with Wagyu, SEKISHIN-TEI Style 和牛入りモダン焼き 石心亭風	¥1,500
	Premium Mild Beef Curry プレミアム甘口ビーフカレー	¥2,500
Desserts デザート	Fruit of the Season 季節のフルーツの盛り合わせ	¥2,800
	Sherbet of the Season 季節のシャーベット	¥1,200
	Hachijo Island Jersey Milk Gelato Coupe and Seasonal Fruit with Kuzu Sauce 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
	Coffee or Tea コーヒー または 紅茶	¥1,700

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.

別途、サービス料を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。

Kawagishi Ranch Kobe Beef

奇跡の肉 川岸牧場神戸ビーフ

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.

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。

Kawagishi Ranch Kobe Beef Loin	150g	¥45,000
川岸牧場神戸ビーフ ロース	200g	¥60,000
	250g	¥75,000

Kobe Beef 神戸ビーフ

Filet of Kobe Beef	100g	¥45,000
神戸ビーフ ファイル	150g	¥67,500
	200g	¥90,000

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.

別途、サービス料を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。