

NADESHIKO

撫子

¥8,500

Appetizer

前菜

Garden Salad

季節の彩りガーデンサラダ

Seafood

海鮮

Scallop and Head-on Prawn

帆立貝柱と有頭海老

Vegetables

お野菜

Selected Vegetables

本日の厳選お野菜

Main Dish

メインディッシュ

Minute Beef Steak, 80g

ミニッツビーフステーキ 80g

or または

Fish of the Season, 100g

季節の魚 100g

Rice

お食事

Steamed Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

白御飯・香の物・味噌椀

Dessert

デザート

SATSUKI's Dessert Plate

“SATSUKI” デザートプレート

Post-meal Beverage

食後のお飲み物

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

Main Dish

メインディッシュ

Fresh Abalone extra charge ¥5,500

活鮑

Sirloin of Wagyu, 150g extra charge ¥5,500

黒毛和牛サーロイン 150 g

Filet of Wagyu, 100g extra charge ¥6,500

黒毛和牛フィレ 100 g

Rice or Noodles

お食事

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup extra charge ¥1,100

ガーリックライス・香の物・味噌椀

“Modanyaki” (Okonomiyaki with Noodles) with Wagyu, extra charge ¥1,100

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。

AJISAI

紫陽花

¥19,000

Appetizer 前菜	Appetizer of the Season 季節の前菜
Seafood 海鮮	Fresh Abalone and Fish of the Season 活鮑と季節の魚
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 Steak, 130g 和牛ステーキ 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	SATSUKI's Dessert Plate “SATSUKI” デザートプレート
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 rice course is available.

お食事の変更オプション

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。

BENKEI

弁 慶

¥25,000

Appetizer 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。

Kawagishi Ranch Kobe Beef Lunch

川岸牧場神戸ビーフランチ

¥47,000

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。

Appetizer
前菜

Garden Salad
季節の彩り ガーデンサラダ

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

or または

Filet of Kobe Beef, 120g extra charge ¥4,000
神戸ビーフフィレ 120g

Rice
お食事

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

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

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。