

弁慶 BENKEI

アミューズ
Amuse-bouche

※一品お選びください Choose one from below

半熟卵をお好みのテイストにて『トリュフソース 又は キャビア』

Soft-boiled Egg with your choice of Truffle Sauce or Caviar

フォアグラソテーと和の野菜の組み合わせ 和風ソース

Sautéed Foie Gras and Japanese Vegetables with Soy-based Sauce

本鮪のレアステーキ 香味野菜添え

Seared Bluefin Tuna Steak with Aromatic Vegetables

※一品お選びください Please Choose one from below

活鮑、活伊勢海老、活車海老、季節の魚

Fresh Abalone, Fresh Spiny Lobster, Fresh Prawn, or Fish of the Season

焼き野菜

Grilled Vegetables

黒毛和牛サーロイン 180g

Sirloin of Wagyu 180g

又は・Or

黒毛和牛フィレ 130g

Filet of Wagyu 130g

又は・Or

神戸ビーフコース 200g (+¥21,000)

Kobe Beef 200g (+¥21,000)

ガーデンサラダ

Garden Salad

特製ガーリックライス、香の物、味噌椀

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

和風甘味 又は チェリージュビレ

Your choice of: Japanese Dessert or Cherries Jubilee

¥27,000

緑陰

RYOKU-IN

アミューズ
Amuse-bouche

本日の魚の湯引きキャビア添え 石心亭スタイル

Quick-poched Fish of the Day with Caviar, Sekishin-tei Style

※一品お選びください Choose one from below

オマール海老テール(カナダ産)、帆立貝、季節の魚

Homard Tail from Canada, Scallop, or Fish of the Season

焼き野菜

Grilled Vegetables

黒毛和牛サーロイン 180g

Sirloin of Wagyu 180g

又は・Or

黒毛和牛フィレ 130g

Filet of Wagyu 130g

又は・Or

神戸ビーフコース 200g (+¥21,000)

Kobe Beef 200g (+¥21,000)

ガーデンサラダ

Garden Salad

特製ガーリックライス、香の物、味噌椀

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

アイスクリーム フルーツ添え 又は

季節のフルーツ 2種盛合せ

Your choice of: Ice Cream with Fruit or Assorted Fruit of the Season

¥21,000

～ 銘柄牛もございます ～

Renowned wagyu brands are also available

コースメニューのメインディッシュとして
差し替えます

Renowned wagyu brands are also available
as alternates in the course menus.

神戸ビーフコース 200g +¥21,000

Kobe Beef 200g +¥21,000

尾崎牛サーロイン 200g +¥9,000

Sirloin of Ozaki Beef (Wagyu) 200g +¥9,000

隠岐牛サーロイン 200g +¥9,000

Sirloin of Oki Beef (Wagyu) 200g +¥9,000

宮崎牛サーロイン 200g +¥5,500

Sirloin of Miyazaki Beef (Wagyu) 200g +¥5,500

佐賀産和牛サーロイン 200g +¥5,000

Sirloin of Saga Beef (Wagyu) 200g +¥5,000

褐毛和種サーロイン 200g +¥3,000

Sirloin of Aka-ushi (Red Wagyu) 200g +¥3,000

いずれのコースも追加料金にて
お肉のグラムアップを承ります

Larger portions of steaks are available for an additional price.

山水

SANSUI

和牛の炙り焼き

Seared Wagyu

帆立貝 と 有頭海老のバター焼き

Scallop and Prawn Grilled in Butter

焼き野菜

Grilled Vegetables

黒毛和牛サーロイン 180g

Sirloin of Wagyu 180g

又は・Or

黒毛和牛フィレ 130g

Filet of Wagyu 130g

又は・Or

神戸ビーフコース 200g (+¥21,000)

Kobe Beef 200g (+¥21,000)

ガーデンサラダ

Garden Salad

特製ガーリックライス、香の物、味噌椀

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

アイスクリームとシャーベットの盛合せ

Ice Cream and Sherbet Assortment

¥18,000

※別途、税金及びサービス料10%を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。※産地は係がご案内いたします。

※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。

Tax and 10% service charge will be added to your bill. The above menu is subject to change without prior notice.

Please ask staff for details. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

匠 TAKUMI

アミューズ
Amuse-bouche

半熟卵をお好みのテイストで『トリュフソース 又は キャビア』
Soft-boiled Egg with your choice of Truffle Sauce or Caviar
フォアグラソテーとセミドライフルーツの饗宴 デミタスビーフコンソメ添え
Sautéed Foie Gras and Semi-dried Fruit, with a Demitasse Cup of Beef Consommé
活伊勢海老 又は 活鮑の岩塩包み焼き 海の恵みソース
Salt-roasted Fresh Spiny Lobster or Fresh Abalone with Seafood Sauce

焼き野菜
Grilled Vegetables

黒毛和牛フィレ “シャトーブリアン” 130 g
Filet of Wagyu “Chateaubriand” 130g

又は・Or
神戸ビーフローズ 180 g (+¥15,000)
Kobe Beef 180g (+¥15,000)

ガーデンサラダ
Garden Salad

特製ガーリックライスと味噌椀 又は 冷たいうどん
Garlic Rice and Miso Soup or Chilled Udon Noodles
(※うどんをお選びの際、味噌椀は付きません。)

香の物
Pickled Vegetables

※一品お選びください Choose one from below

アイスクリームとシャーベットの盛合せ・和風甘味・季節のフルーツ盛合せ・チェリージュビレ
Your choice of: Ice Cream and Sherbet Assortment, Japanese Dessert, Assorted Fruit of the Season, or Cherries Jubilee

¥35,000

一品料理 À la Carte

前菜 Appetizers

キャビア フラッペ (キャビア 30g)	Caviar Frappe (with 30g of caviar)	¥25,000
フォアグラの鉄板焼 (和風 又は 洋風)	Foie Gras Teppanyaki (Japanese Style or Western Style)	¥4,000
半熟卵をお好みのテイストで (トリュフソース 又は キャビア)	Soft-boiled Egg with Your Choice of Truffle Sauce or Caviar	¥5,500
和牛の炙り焼き	Seared Wagyu	¥3,000
本日の魚のカルパッチョ 料理長スペシャル	Fish of the Day Carpaccio, Chef's Special	¥5,000
本鮪のレアステーキ 香味野菜添え	Seared Bluefin Tuna Steak with Aromatic Vegetables	¥4,000

海の幸 Seafood

活伊勢海老 (産地は季節により変わります)	Fresh Spiny Lobster	¥12,000
活鮑 (産地は季節により変わります)	Fresh Abalone	¥12,000
活車海老	Fresh Prawn	¥5,000
季節の魚	Fish of the Season	¥4,500

肉 Beef ※ お好みのサイズで承ります。

神戸ビーフローズ	Kobe Beef	200 g	¥46,000
		250 g	¥57,500
		300 g	¥69,000
黒毛和牛フィレ	Filet of Wagyu	150 g	¥18,000
		200 g	¥24,000
		250 g	¥30,000
黒毛和牛サーロイン	Sirloin of Wagyu	200 g	¥16,000
		250 g	¥20,000
		300 g	¥24,000

付け合せ Side Dishes

焼き野菜	Grilled Vegetables	¥2,500
特製ガーリックライス	Garlic Rice	¥1,300

デザート Desserts

季節のフルーツ(メロン、パパイヤ、マンゴー等)	Fruit of the Season	時価 (Market Price)
和風甘味	Japanese Dessert	¥1,700
氷菓盛り合わせ 3 種	Assortment of Three Frozen Desserts	¥1,400
コーヒー、紅茶	Coffee, Tea	¥1,000

鳥取和牛ディナー

TOTTORI WAGYŪ DINNER

～ 鳥取和牛 ～
最高級部位 サーロインとフィレを堪能できる
期間限定特別メニュー

アミューズ
Amuse-Bouche

鳥取和牛の炙り焼き
Seared Tottori Wagyū

※一品お選びください

Please Choose one from below

活鮑・活伊勢海老・季節の魚と帆立貝柱
Fresh Abalone or Fresh Spiny Lobster or Fish of the Season and Scallop

旬の焼き野菜
Grilled Vegetables

鳥取和牛サーロイン 90 g と フィレ 65g の食べ比べ
Tottori Wagyū Sirloin 90g and Filet 65g

ガーデンサラダ
Garden Salad

特製ガーリックライス
Garlic Rice

味噌椀・香の物
Miso soup and Pickled Vegetables

和風甘味 または チェリージュビレ
Japanese Sweets or Cherry Jubilee

¥27,000

別途、税金及びサービス料 10%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。
Tax and 10% 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.