

神戸牛炭火焼コース

“KOBE BEEF” dinner ¥26,000

旬 菜 *Appetizer* 前菜

金時草胡麻浸し 白ダツ
Boiled okinawan spinach

生雲丹プリン コンソメゼリー 花穂 チャービル
Fresh seaurchin pudding with consomme jelly

カマス炙り寿司 稚鮎唐揚げ 新丸十レモン煮
Broiled barracuda sushi, Deep-fried baby “AYU” sweet fish, Simmered potato with lemon

温 菜 *Warm dish* 热菜

ホワイトアスパラの玉地蒸し 干し貝柱 蟹餡
Steamed egg and white asparagus custard with crab sauce

冷 菜 *Cold dish* 冷菜

蟹とフルーツトマトのガトー仕立て アマランサス クレイジーピー
Crab and tomato gateau salad

メイン *Grilled dish* 主菜

神戸牛炭火焼(100g) ニンニク醤油
添え野菜 バルサミコソース クレソン
Charcoal grilled “KOBE BEEF”(100g) with garlic soysauce

食 事 *Rice* 主食

山形県産 夢ごち釜炊き 鯛梅煮 ちりめん山椒 香の物 赤だし
Steamed rice in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート *Dessert* 甜点

季節の果物盛り合せ
Assorted seasonal fruits

2026.5

- *表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。
- *Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。
- *仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.
- *食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
- *Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions