

A la Carte  
アラカルト

Cold Appetizers (for two)  
冷前菜 (2名様分)

**Green Salad** ¥2,400-  
契約農家直送 新鮮野菜のグリーンサラダ

**Corned "KOBE" Beef Potato Salad Topped with Avruga Caviar** ¥3,000-  
神戸牛コンビーフとアブルーガキャビアの黒いポテトサラダ

**Dry Cured "KOBE" Beef Bresaola Caesar Style Salad** ¥3,000-  
神戸牛の自家製生ハム"ブレザオラ"RRR 風サラダ

**Smoked Wild duck with lentil salad** ¥2,800-  
鴨胸肉の燻製ローストインゲンとレンズ豆のサラダ仕立て

**"KOBE" Beef Tartar** ¥3,400-  
神戸牛の低温調理タルタル仕立て

Hot Appetizers (for two)  
温前菜 (2名様分)

**"KOBE" Beef mini Hamburger Steak** ¥3,000-  
神戸牛 100% ミニハンバーグ

**Today's Fish dishes chef style** ¥3,800-  
本日の魚介料理

**Truffle Risotto** ¥3,200-  
トリュフとパルミジャーノ・レッジャーノのリゾット

**Trofie Pasta with "KOBE" Beef Ragout** ¥3,200-  
ショートパスタ トロフィエと神戸牛のラグー

**Shrimp soup with Squash Pudding** ¥3,000-  
手長海老のビスク カボチャのプリンと甘エビ添え

Main Dishes  
メインディッシュ

Charcoal Grilled "KOBE" Beef Steaks  
神戸牛の炭火焼き

"KOBE" Beef Rump (Less Meat Marbling)  
神戸牛 シンタマ  
100g ¥5,000- 150g ¥7,500-  
200g ¥9,800- 300g ¥14,000-

"KOBE" Beef last half of the rump (Meat with Marbling)  
神戸牛 イチボ  
100g ¥5,000- 150g ¥7,500-  
200g ¥9,800- 300g ¥14,000-

"KOBE" Beef Tri tip (Meat with Marbling)  
神戸牛 トモサンカク  
100g ¥6,000- 150g ¥8,500-  
200g ¥11,000- 300g ¥15,000-

"KOBE" Beef Tenderloin (Less Meat Marbling)  
神戸牛 ファイル  
100g ¥13,000- 150g ¥19,000-  
200g ¥25,000- 300g ¥37,000-

3 Kinds "KOBE" Beef Combination Platter  
( Rump, last half of the rump, Tri tip )  
神戸牛 シンタマ・イチボ・トモサンカクの盛り合わせ各 100g ¥20,000-  
神戸牛 シンタマ・イチボ・トモサンカクの盛り合わせ各 150g ¥22,000-

3 Kinds "KOBE" Beef Combination Platter  
( Rump, last half of the rump, Tenderloin )  
神戸牛 シンタマ・イチボ・ファイルの盛り合わせ 各 100g ¥22,000-  
神戸牛 シンタマ・イチボ・ファイルの盛り合わせ 各 150g ¥32,000

4 Kinds "KOBE" Beef Combination Platter  
( Chuck Rib ,Top Blade, Tri tip ,Tenderloin )  
神戸牛 シンタマ・イチボ・トモサンカク・ファイルの盛り合わせ 各 100g ¥29,000-

It will about 30 to 50 minutes for grill the main dish  
メインディッシュは備長炭で焼き上げるので 30分~50分程お時間頂きます。

5% service charge will be added to the prices.

別途、5%のサービス料を頂戴致します。

## Menu Gourmande

8,000-

アミューズブーシュ

\*\*\*

帆立貝のポワレ

サフランヴィネグレットソース

\*\*\*

鴨胸肉の燻製と大山鶏

インゲン レンズ豆

\*\*\*

太刀魚のムニエル 季節の茸

バルサミコソース

\*\*\*

神戸牛炭火焼き

赤ワイン ゴルゴンゾーラ

\*\*\*

洋梨のコンポート グラスキャラメル

## Menu RRR

12,000-

アミューズ ブーシュ

\*\*\*

神戸牛の自家製生ハム ブレザオラサラダ

\*\*\*

神戸牛の低温調理 タルタルステーキ

\*\*\*

コンソメスープとすね肉の煮込み

\*\*\*

神戸牛 100%ハンバーグ

\*\*\*

神戸牛 3種の部位盛り合わせ

～ウチモモ・シンタマ・トモサンカク～

\*\*\*

洋梨のコンポート グラスキャラメル