

Lunch Set

-Kobe Beef Hamburg Steak Lunch Set-

神戸ビーフ ハンバーグ ランチ

¥2,750

[ミニサラダ+スープ+ハンバーグ、パン2種、コーヒーor紅茶付]

Salad + soup + Main Dish, Two kinds of bread with coffee or tea

+ ¥770(= ¥3,520)でデザートを追加頂けます

Dessert can be added for +770 yen.

< 数量限定 : 一日15名様分 >

Quantity limit: 15 meals per day

-Grilled Lunch Set-

グリル ランチ

¥7,550

[ミニサラダ+スープ+メイン、パン4種、コーヒーor紅茶付]

Salad + soup + Main Dish, 4 kinds of bread with coffee or tea

+ ¥770(= ¥4,620)でデザートを追加頂けます

Dessert can be added for +770 yen.

< メインのお料理は下記よりお選びください >

< Please choose your Main Dish from the following choices >

神戸ビーフ ランプ肉のグリル

Grilled KOBE beef rump

神戸ビーフ サーロインのグリル + ¥14,300(= ¥21,850)

Grilled KOBE beef sirloin

神戸ビーフ フィレ肉のグリル + ¥14,300(= ¥21,850)

Grilled KOBE beef fillet

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

Lunch Course

- Primaire -

¥7,800

-Hors d'oeuvre-

オードブルの一皿

-Soup-

兵庫県 旬野菜のスープ

-Viand-

メイン料理

< メインのお料理は下記よりお選びください >

神戸ビーフ ランプ肉のグリル

Grilled KOBE beef rump

神戸ビーフ サーロインのグリル + ¥8,400(= ¥16,200)

Grilled KOBE beef sirloin

神戸ビーフ ファイル肉のグリル + ¥8,400(= ¥16,200)

Grilled KOBE beef fillet

-Plat de clôture-

六甲シャンピニオン きのこのタリアテッレ

ROKKO champignon mushroom Tagliatelle

-Dessert-

デザート

-Café ou Thé-

コーヒーまたは紅茶

☆ランチタイム セットドリンク ~ランチセットとコースをお選び頂いた方のみ

生ビール	¥605	グラス シャンパン	¥1,760		
ハイボール	¥440	グラス スパークリングワイン	¥990		
グラス ノンアルコール スパークリングワイン	¥660				
コココーラ	¥440	ジンジャーエール	¥440	ウーロン茶	¥440
オレンジジュース	¥440	グレープフルーツジュース	¥440		

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

Préfixe 2plate Menu

2-plates set menu per person.

-プリフィクス-

¥3,800~

お一人様 2品のセットメニューです

- ① < 1st >から一品お選びください 1) Please select one item from < 1st >.
- ② < 2nd >から一品お選びください。[]内表示価格が2品のセット価格でございます
2) Please choose one item from < 2nd >. The price in [] is the set price of 2 items.
- 2種のパンがセットで付いています ■ Two kinds of bread are included in the set.
 - [サイドディッシュ]と[デザート]は別途お好みでお申し付けください
 - 3品目お選びいただく場合は、正規のアラカルト価格が追加料金でございます
 - Side dishes and desserts are available upon request.
 - If you choose 3 items, the regular a la carte price will be added.

■ 1st 前菜 Appetizer

兵庫県産季節野菜のスープと旬野菜のサラダ 	-----	¥1,200
HYOGO seasonal vegetable soup and seasonal vegetable salad		[+ ¥ 0]
兵庫県産トマトのテリーヌ -----		¥1,200
Terrine of HYOGO tomatoes		[+ ¥ 0]
神戸ポークの自家製パテ・ド・カンパーニュ -----		¥1,500
“KOBE Pork” homemade pâté de campagne		[+ ¥ 300]
グリルした淡路レタスと自家製神戸ポークベーコンのシーザーサラダ   	---	¥1,600
Caesar salad with AWAJI lettuce and homemade KOBE pork bacon		[+ ¥ 400]
神戸ビーフのクロケット 県産トマトソース   	-----	¥1,600
KOBE beef croquettes with HYOGO tomato sauce		[+ ¥ 400]
5種類の前菜盛り合わせ -----		¥2,100
5 kinds of appetizers (tomato terrine, pate, smoked salmon, homemade pickles, cured ham)		[+ ¥ 900]
神戸須磨サーモンのスモークと淡路玉ねぎのマリネ 	-----	¥2,800
Smoked “KOBE- SUMA Salmon” and marinated AWAJI onions		[+ ¥ 1,600]





税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

■ 2nd 生パスタ Fresh Pasta

神戸ポークベーコンと六甲シャンピニオン 七福卵のカルボナーラ   	--- ￥1,700
KOBE Pork bacon and KOBE- ROKKO champignon carbonara with Seven Lucky Eggs	[￥3,800]
瀬戸内産魚介のペスカトーレ    	----- ￥1,850
Seafood pescatore from HYOGO- SETOUCHI	[￥3,950]
神戸ビーフのラグーパスタ   	----- ￥2,300
KOBE beef ragout pasta	[￥4,400]
神戸ビーフの和風パスタ   	----- ￥2,300
Japanese-style pasta with KOBE beef	[￥4,400]

■ 2nd シーフード Seafoods

瀬戸内産魚介のブイヤベース 	----- ￥2,600
Bouillabaisse with seafood from HYOGO- SETOUCHI	[￥4,700]
シーフードグリル 須磨海苔バター   	----- ￥2,300
Seafood grill KOBE- SUMA seaweed butter	[￥4,400]

■ 2nd 肉料理 Meat Dishes

神戸ビーフシチューのオムライス   	----- ￥2,200
KOBE beef stew omelet with rice	[￥4,300]
神戸ビーフハンバーグ 自家製デミグラスソース   	----- ￥2,500
KOBE beef hamburger steak with homemade demi-glace sauce	[￥4,600]
神戸ビーフハンバーガー   	----- ￥2,400
KOBE beef hamburger	[￥4,500]
神戸ビーフの赤ワイン煮  	----- ￥4,000
KOBE beef in red wine	[￥6,100]


税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

■ 2nd 肉料理 Meat Dishes

神戸ポークのロース 150g  	-----	¥ 2,000
Grilled KOBE pork loin		[¥ 4,100]
兵庫県但馬どり もも肉 200g 	-----	¥ 1,800
Grilled HYOGO- TAJIMA chicken		[¥ 3,900]
兵庫県産牛サーロイン 100g 	-----	¥ 5,000
Grilled HYOGO beef sirloin		[¥ 7,100]
グリル3種の盛り合わせ (神戸ポーク 75g、但馬どり 100g、県産牛 60g)  	--	¥ 7,800
Grilled assorted dishes <KOBE pork, TAJIMA chicken, HYOGO beef>		[¥ 9,900]
<hr/>		
神戸ビーフ ランプ 150g 	-----	¥ 7,200
Grilled KOBE beef rump		[¥ 9,300]
神戸ビーフ サーロイン 100g 	-----	¥ 19,000
Grilled KOBE beef sirloin		[¥ 21,100]
神戸ビーフ フィレ 100g 	-----	¥ 19,800
Grilled KOBE beef fillet		[¥ 21,900]
神戸ビーフ トマホーク 約10人前(要予約) 	-----	¥ 250,000
KOBE beef tomahawk for about 10 persons (reservation required)		

■ サイドディッシュ Side Dishes

兵庫県野菜のピクルス 盛り合わせ	-----	¥ 650
Assorted pickles with HYOGO vegetables		
兵庫県産野菜のグリルサラダ	-----	¥ 950
Grilled HYOGO vegetable salad		
神戸須磨のり塩フライドポテト 	-----	¥ 880
KOBE- SUMA seaweed salt french fries		
<hr/>		
パン2種盛り合わせ (バゲット・フォカッチャ) 	-----	¥ 1,800
Assorted 2 kinds of bread <baguette/focaccia>		

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.

Dinner Course

-L'histoire-

イストワール

¥ 11,300

-Amuse-

シェフからの小さな贈り物

-Hors d'oeuvre-

オードブルの一皿

-Poisson-

兵庫県産 すずきのヴァプール

兵庫県産 岩津ねぎのエチュベ カニと海藻のソース

Japanese sea bass steamed with crab and seaweed sauce

-Viand-

メインディッシュ

< 下記の中からおひとつお選びください >

-Plat de clôture-

神戸ビーフのローストビーフをのせた だし茶漬け

“OCHAZUKE” with roast KOBE beef on top

-Dessert-

デザート

-Café ou Thé-

コーヒーまたは紅茶

-Souvenirs-

スーヴニール

¥ 8,900

-Hors d'oeuvre-

オードブルの一皿

-Poisson-

兵庫県産 すずきのヴァプール

兵庫県産 岩津ねぎのエチュベ カニと海藻のソース

-Viand-

メインディッシュ

< 下記の中からおひとつお選びください >

-Dessert-

デザート

-Café ou Thé-

コーヒーまたは紅茶

神戸ビーフ ランプ肉のグリル

Grilled KOBE beef rump

神戸ビーフ サーロインのグリル + ¥ 8,400

Grilled KOBE beef sirloin

神戸ビーフ フィレ肉のグリル + ¥ 8,400

Grilled KOBE beef fillet

税込価格を表示しています。サービス料金は頂いておりません

All prices include tax. We do not charge service fees.