

# 神戸牛サーロインステーキ

## Kobe Beef sirloin steak

季節の焼き野菜3種 ガーリックチップ添え

Three kinds of seasonal grilled vegetables with garlic chips



100g ¥20,000

120g ¥24,000

150g ¥30,000

180g ¥36,000

200g ¥40,000

各コースのステーキを神戸牛に変更する場合は、+ ¥12,000(ステーキ 100g)で承ります。

If you would like to upgrade the steak in any course to

Kobe beef ,it is available for an additional 12,000 yen(100 g )

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

# 活伊勢海老または活鮑&黒毛和牛

Live spiny lobster or Live abalone&Special Japanese beef course



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

水槽より新鮮な伊勢海老または鮑がお選びいただけるコースです

## 前菜

Appetizer

## スズキのカルパッチョ キャビアと香味野菜のサラダ仕立て

Japanese sea bass Carpaccio Caviar and Salada with aromatic vegetables

## サラダ

Salad

## 彩り野菜のサラダ

Colorful salad

## 活料理

Fish dishes

## 活伊勢海老(国産)または活鮑の鉄板焼き

Live spiny lobster or Live abalone Teppanyaki with garlic butter

## 肉料理

Meat dish

## 黒毛和牛シャトーブリアン100g または サーロイン120g

Japanese black beef Chateaubriand or Special Japanese beef sirloin

## 季節の焼き野菜

Grilled seasonal vegetables

## グラム増量

サーロイン 50g～ ¥3,400～

シャトーブリアン 50g～ ¥4,600～

ステーキを神戸牛サーロイン(100g)に変更する場合は、+ ¥12,000 で承ります。

If you wish to change to Kobe beef, it will cost 12,000 yen.

## 食事

Meal

## 和牛炙り寿司 味噌汁

Beef roasted sushi Miso soup

## デザート

Dessert

## 季節のフルーツとシャーベット

Seasonal fruits and sorbet

## コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

## 前菜

Appetizer

### スズキのカルパッチョ キヤビアと香味野菜のサラダ仕立て

Japanese sea bass Carpaccio Caviar and Salada with aromatic vegetables

## サラダ

Salad

### 彩り野菜のサラダ

Colorful salad

## 焼き物

Grilled dishes

### 帆立貝と海老の鉄板焼き ドライマトとオリーブのソースで

Grilled scallops and shrimp Dried tomatoes and Olive sauce

## 肉料理

Meat dish

### 黒毛和牛フィレ 100g またはサーロイン 120g

Special Japanese Filet meat or beef sirloin

### 季節の焼き野菜

Grilled seasonal vegetables

#### グラム増量

サーロイン 50g～ ¥3,400～

シャトーブリアン 50g～ ¥4,600～

ステーキを神戸牛サーロイン(100g)に変更する場合は、+ ¥12,000 で承ります。

If you wish to change to Kobe beef , it will cost 12,000 yen.

## 食事

Meal

### ガーリックライス 味噌汁 香の物

Garlic rice Miso soup Pickles

+900 で和牛炙り寿司二貫に変更承ります。

## デザート

Dessert

### 季節のフルーツとシャーベット

Seasonal fruits and sorbet

### コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。  
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.  
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

ご宿泊者さま限定 1ドリンク付き  
(ご宿泊者のお客さまは、ルームキーをご提示ください)

# 貴船

— KIFUNE —

¥14,000

## 前菜

Appetizer

スズキのカルパッチョ キヤビアと香味野菜のサラダ仕立て

Japanese sea bass Carpaccio Caviar and Salada with aromatic vegetables

## サラダ

Salad

彩り野菜のサラダ

Colorful salad

## 肉料理

Meat dish

黒毛和牛サーロイン 120g

Special Japanese beef sirloin

季節の焼き野菜

Grilled seasonal vegetables

### グラム増量

サーロイン50g～ ¥3,400～

フィレ50g～ ¥3,800～

**ステーキを神戸牛サーロイン(100g)に変更する場合は、+ ¥12,000 で承ります。**

**If you wish to change to Kobe beef, it will cost 12,000 yen.**

## 食事

Meal

白ご飯 味噌汁 香の物

Rice Miso soup Pickles

※+600円で白ご飯をガーリックライスに変更できます

## デザート

Dessert

季節のフルーツとシャーベット

Seasonal Fruits and Sorbet

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp,

crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

# 鉄板焼一品料理

Teppanyaki A la carte

## 国産活伊勢海老

¥12,000~

Domestic Live spiny lobster

## 活鮑

¥12,000~

Live Abalone

## 黒毛和牛シャトーブリアン 100g

¥9,700

Special Japanese beef Chateaubriand

## 黒毛和牛フィレ 100g

¥8,400

Special Japanese beef fillet

## 黒毛和牛サーロイン 120g

¥7,200

Special Japanese beef sirloin

## 食事

## 牛炙り寿司 三貫

¥2,900

Beef roasted sushi 3 pieces

## ガーリックライスセット(味噌汁・香の物)

¥1,580

Garlic rice set

## ご飯セット(味噌汁・香の物)

¥700

Rice set (Miso soup and Japanese pickles)

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

# 一品料理

A la carte

刺身盛り合わせ(一人前) ¥4,200

Assorted sashimi(For 1 person)

刺身盛り合わせ(二~三人前) ¥7,600

Assorted sashimi(For 2~3 people)

神戸牛しぐれ煮 ¥2,200

Kobe-beef prosciutto and Boiled in soy sauce

茶碗蒸し ¥800

Steamed egg custard

冷奴 ¥700

Cold tofu

もずく酢 ¥650

Mozuku vinegar

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.