清 泉

SEISEN

季節に合わせた前菜
Seasonal Appetizer

一品お選びください Choose one from below

帆立貝 と 有頭海老のバター焼き
Scallop and Prawn Grilled in Butter

活鮑（＋￥9,000）/活伊勢海老（＋￥9,000）
Fresh Abalone（＋¥9,000）/Fresh Spiny Lobster（＋¥9,000）

本日の厳選お野菜
Selected Vegetables

一品お選びください Choose one from below

黒毛和牛フィレ 130g/黒毛和牛サーロイン 180g
Filet of Wagyu 130g/ Sirloin of Wagyu 180g

川岸牧場神戸ビーフロース 150g（+￥24,000）
Kobe Beef Loin 150g（+ ¥24,000）

※追加料金にてグラムアップ承ります

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀
Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風
"Modanyaki" Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon,
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物（+￥1,100）
Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream（+ ¥1.100）

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス（+￥1,650）
Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron（+ ¥1.650）

フルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートのクープ仕立て
季節のフルーツの吉野葛掛け または 柑橘フルーツとフルーツソース
"Coupe" Fruits & Milk Gelato
Seasonal Fruits with Kuzu Sauce or Citrus Fruits with Fruits Sauce

¥23,500

料金にサービス料を別途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。
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.

弁 慶

BENKEI

アミューズ
Amuse-bouche

垣根を超えた美食デリス　前菜盛り合わせ
~Gastronomy Delice~ Assorted Appetizers

トリュフ香る仔羊と九条葱の焼きラビオリ　上湯コンソメスープ添え
Lamb & Leek Ravioli Truffle Flavored with Chinese Consommé Soup

一品お選びください Choose one from below

オマール海老テールとご一緒に帆立貝または季節の魚
Lobster Tail from Canada & Scallop or Fish of the Season

活鮑（＋￥7,000）/活伊勢海老（＋￥7,000）
Fresh Abalone（＋¥7,000）/Fresh Spiny Lobster（＋¥7,000）

本日の厳選お野菜
Selected Vegetables

一品お選びください Choose one from below

黒毛和牛フィレ 130g/黒毛和牛サーロイン 180g
Filet of Wagyu 130g/ Sirloin of Wagyu 180g

川岸牧場神戸ビーフロース 150g（+￥24,000）
Kobe Beef Loin 150g（+ ¥24,000）

※追加料金にてグラムアップ承ります

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀
Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風
"Modanyaki" Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon,
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物（+￥1,100）
Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream（+ ¥1.100）

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス（+￥1,650）
Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron（+ ¥1.650）

フルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートのクープ仕立て

季節のフルーツの吉野葛掛け または 柑橘フルーツとフルーツソース
"Coupe" Fruits & Milk Gelato
Seasonal Fruits with Kuzu Sauce or Citrus Fruits with Fruits Sauce

¥26,500

料金にサービス料を別途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。
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.

紀尾井

KIOI

アミューズ
Amuse-bouche

垣根を超えた美食デリス　前菜盛り合わせ
~Gastronomy Delice~ Assorted Appetizers

本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味
Peppered Seared Bluefin Tuna Steak with Burned Butter & Soy Sauce Flavor

一品お選びください Choose one from below

活鮑/活伊勢海老/季節の魚
Fresh Abalone/Fresh Spiny Lobster/Fish of the Season

本日の厳選お野菜
Selected Vegetables

一品お選びください Choose one from below

黒毛和牛フィレ 130g/黒毛和牛サーロイン 180g
Filet of Wagyu 130g/ Sirloin of Wagyu 180g

川岸牧場神戸ビーフロース 150g（+￥24,000）
Kobe Beef Loin 150g（+ ¥24,000）

※追加料金にてグラムアップ承ります

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀
Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風
"Modanyaki" Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon,
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物（+￥1,100）
Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream（+ ¥1.100）

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス（+￥1,650）
Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron（+ ¥1.650）

フルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートのクープ仕立て

季節のフルーツの吉野葛掛け または 柑橘フルーツとフルーツソース
"Coupe" Fruits & Milk Gelato
Seasonal Fruits with Kuzu Sauce or Citrus Fruits with Fruits Sauce

¥34,000

料金にサービス料を別途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。
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.

匠

TAKUMI

キャビアと自然薯のブリニ　ミモザ風
Caviar with Japanese Yam Blini

フォアグラを使った逸品
Foie Gras Teppanyaki

活伊勢海老 または 活鮑の岩塩包み焼き
Salt-roasted Fresh Spiny Lobster or Fresh Abalone

お凌ぎ　炙り肉赤酢握り
Roasted Beef Sushi

本日の厳選お野菜
Selected Vegetables

黒毛和牛フィレ　“シャトーブリアン”　130g
Filet of Wagyu“Chateaubriand”130g
または・or
川岸牧場神戸ビーフロース 150g（+￥17,000）
Kobe Beef Loin 150g（+ ¥17,000）

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀
Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風
“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon,
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物
Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス
Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron

---

フルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートのクープ仕立て
季節のフルーツの吉野葛掛け または 柑橘フルーツとフルーツソース
“Coupe” Fruits & Milk Gelato
Seasonal Fruits with Kuzu Sauce or Citrus Fruits with Fruits Sauce

¥42,000

料金にサービス料を別途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。
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.

神戸牛コース

KOBE Beef Couse

アミューズ
Amuse-bouche

フォアグラを使った逸品 上湯コンソメスープ添え
Foie Gras Teppanyaki with Chinese Consommé Soup

伊勢海老の鉄板焼
Fresh Spiny Lobster

お凌ぎ　炙り肉赤酢握り
Roasted Beef Sushi

本日の厳選お野菜
Selected Vegetables

川岸牧場神戸ビーフサーロイン 150g
Kobe Beef Sirloin 150g

または・or

神戸ビーフフィレ 100g （+￥3,000）
Kobe Beef Filet 100g （+ ¥3,000）

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀
Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風
"Modanyaki" Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon,
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物
Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス
Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron

フルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートのクープ仕立て
季節のフルーツの吉野葛掛け または 柑橘フルーツとフルーツソース
"Coupe" Fruits & Milk Gelato
Seasonal Fruits with Kuzu Sauce or Citrus Fruits with Fruits Sauce

¥59,000

料金にサービス料を別途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。
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.

一品料理　A la Carte

前　菜 Appetizers	キャビア フラッペ（キャビア 30ｇ） Caviar Frappe（Caviar30g）			¥27,500
	本日のフォアグラ料理 Foie Gras of the Day Chef's Special			¥4,500
	和牛の炙り焼き Seared Wagyu			¥3,500
	本日のお魚の前菜 料理長スペシャル Fish of the Day Appetizer, Chef's Special			¥5,000
	本鮪のペッパーステーキ　焦がしバター醤油風味 Peppered Seared Bluefin Tuna Steak with Burned Butter & Soy Sauce Flavor			¥4,500
海の幸 Seafood	活伊勢海老	Fresh Spiny Lobster		¥13,500
	活鮑	Fresh Abalone		¥13,500
	季節の魚	Fish of the Season		¥5,000
牛　肉	神戸ビーフフィレ	KOBE BEEF Filet	100g	Market Price 時価
			150g	Market Price 時価
			200g	Market Price 時価
	黒毛和牛フィレ	Wagyu Filet	150g	¥22,500
			200g	¥30,000
			250g	¥37,500
	黒毛和牛サーロイン	Wagyu Sirloin	200g	¥20,000
			250g	¥25,000
			300g	¥30,000
お食事 Meal	ガーリックライス	Garlic Rice		¥1,500
	白御飯・味噌椀・香の物 Steamed Rice, Pickled Vegetables and Miso soup			¥1,000
	牛すじ入りモダン焼き　石心亭風 "Modanyaki" Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon, SEKISHINTEI Style			¥1,500
	特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron			¥2,500
デザート Dessert	季節のフルーツ	Seasonal Fruits		Market Price 時価
	季節のシャーベット	Sherbet of the Season		¥1,200
	フルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートのクープ仕立て "Coupe" Fruits & Milk Gelato			¥2,800
	コーヒー または 紅茶	Coffee or Tea		¥1,100

料金にサービス料を別途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。
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.

奇跡の肉 神戸川岸牧場
～ KAWAGISHI KOBE BEEF ～

肥育月齢 35 カ月を超える長期肥育かつ、牝牛に特化し、肉の味、柔らかさ、脂の味、見た目の美しさを追求した川岸牧場の神戸ビーフは兵庫県内はもちろんの事、県外でも奇跡と呼べる味わいと高い評価を受けています。

川岸牧場神戸ビーフ ロース	200g	¥58,000
“KAWAGISHI KOBE BEEF” Loin	250g	¥72,000
	300g	¥87,000

～ メインのお肉を銘柄牛に差し替えできます ～

Renowned wagyu brands are also available

匠コース

川岸牧場神戸ビーフ ロース “KAWAGISHI KOBE BEEF” Loin	150g	＋¥17,000
神戸ビーフ フィレ KOBE BEEF” Filet	130g	Market Price 時価

紀尾井コース・弁慶コース・清泉コース

川岸牧場神戸ビーフ ロース “KAWAGISHI KOBE BEEF” Loin	150g	＋¥24,000
神戸ビーフ フィレ KOBE BEEF” Filet	130g	Market Price 時価
尾崎牛サーロイン Ozaki Beef Sirloin	200g	＋¥10,000

料金にサービス料を別途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。
Service charge will be added to your bill.
The above menu is subject to change without prior notice.