

【期間限定】

鳥取和牛食べ比べディナー

Tottori Wagyu Course

一口のお愉しみ

Amuse-bouche

鳥取名産 美食のデリス

~Gastronomy Delice~ Assorted Appetizers

ビッシー風冷製クリームスープ

鳥取県若桜 えごま油の雫

Cold Cream Soup Vichy Style Flavored with Perilla Oil

一品お選びください Choose one from below

活鮑/活伊勢海老

Fresh Abalone/Fresh Spiny Lobster

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

鳥取和牛

フィレ 50g とサーロイン 80g

Tottori Wagyu Filet 50g & Sirloin 80g

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)

鳥取和牛入りカレー サフラン香るガーリックライス (+¥1,650)

Specially made Tottori 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ブ仕立て

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

¥35,000

料金を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.

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 (+¥26,000)

Kobe Beef Loin 150g (+ ¥26,000)

※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ブ仕立て

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 (+¥26,000)

Kobe Beef Loin 150g (+ ¥26,000)

※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ブ仕立て

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.

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ズ 150g (+¥19,000)
Kobe Beef Loin 150g (+ ¥19,000)

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ブ仕立て
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

料金を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 Course

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 120g (+¥3,000)

Kobe Beef Filet 120g (+ ¥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ブ仕立て
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

¥61,000

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)			¥27,500
	Caviar Frappe (Caviar30g)			
	本日のフォアグラ料理			¥4,500
	Foie Gras of the Day Chef's Special			
	和牛の炙り焼き			¥3,500
	Seared Wagyu			
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	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			¥1,000
	Steamed Rice, Pickled Vegetables and Miso soup			
	牛すじ入りモダン焼き 石心亭風			¥1,500
	"Modanyaki" Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon, SEKISHINTEI Style			
特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス			¥2,500	
Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron				
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			¥2,800
	"Coupe" Fruits & Milk Gelato			
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 川岸牧場神戸ビーフ ～ Kawagishi Ranch 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	150g	¥45,000
Kawagishi Ranch Kobe Beef Loin	200g	¥67,500
	250g	¥90,000

神戸ビーフ

神戸ビーフ フィレ	100g	¥45,000
Kobe Beef Filet	150g	¥67,500
	200g	¥90,000

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.