

# 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

帆立貝柱 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

和牛入りモダン焼き 石心亭風  
“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,  
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)

八丈島ジャージーミルクジェラートのクーブ仕立て

季節のフルーツと吉野葛掛け  
“Coupe” Fruits & Milk Gelato  
Seasonal Fruits with Kuzu 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柱または季節の魚

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

和牛入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,

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)

八丈島ジャージーミルクジェラートのクーブ仕立て

季節のフルーツと吉野葛掛け

“Coupe” Fruits & Milk Gelato Seasonal Fruits with Kuzu Sauce

または/OR

アイスモンブラン

Iced Mont-Blanc

¥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ズ 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

和牛入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,

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)

八丈島ジャージーミルクジェラートのクーブ仕立て

季節のフルーツと吉野葛掛け

“Coupe” Fruits & Milk Gelato Seasonal Fruits with Kuzu Sauce

または/OR

アイスモンブラン

Iced Mont-Blanc

¥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

和牛入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,  
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

八丈島ジャージーミルクジェラートのクープ仕立て  
季節のフルーツと吉野葛掛け

“Coupe” Fruits & Milk Gelato Seasonal Fruits with Kuzu Sauce

または/OR

アイスモンブラン

Iced Mont-Blanc

¥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 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 (+¥4,000)  
Kobe Beef Filet 120g (+ ¥4,000)

---

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

和牛入りモダン焼き 石心亭風  
“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,  
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

---

八丈島ジャージーミルクジェラートのクーブ仕立て  
季節のフルーツと吉野葛掛け

“Coupe” Fruits & Milk Gelato Seasonal Fruits with Kuzu Sauce

または/OR

アイスモンブラン  
Iced Mont-Blanc

¥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			
	和牛入りモダン焼き 石心亭風			¥1,500
	"Modanyaki" Okonomiyaki including Noodles & Wagyu, 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ブ仕立て			¥2,800
	"Coupe" Fruits & Milk Gelato			
	コーヒー または 紅茶	Coffee or Tea		¥1,400

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	¥60,000
	250g	¥75,000

## 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.