

【 桂 コース 】

KATSURA Course

¥15,000



前菜三種盛り合わせ

Assorted Appetizers

彩り野菜のサラダ

Combination salad

本日の魚介 鉄板焼き

Sauteed Seafood

焼き野菜

Sauteed Vegetables



※写真はイメージです。

*メインのステーキを下記よりお選びください。

Please choose your steak from the list below.

・黒毛和牛	フィレスステーキ	(80g)	<i>Selected Beef Tenderloin Steak</i>	
・黒毛和牛	ロースステーキ	(100g)	<i>Selected Beef Sirloin Steak</i>	
・黒毛和牛	上フィレスステーキ	(80g)	<i>Additional Charge of ¥2,500 for Prime Beef Tenderloin Steak</i>	[+¥2,500]
・神戸ビーフ	フィレスステーキ	(80g)	<i>Additional Charge of ¥8,500 for Prime "KOBE Beef" Tenderloin Steak</i>	[+¥8,500]
・神戸ビーフ	ロースステーキ	(100g)	<i>Additional Charge of ¥8,500 for Prime "KOBE Beef" Sirloin Steak</i>	[+¥8,500]

*お食事を下記よりお選びください。

Please choose your rice dish from the list below.

・ご飯	<i>Rice</i>	
・ガーリックライス	<i>Additional charge of ¥1,000 for Garlic Rice instead of Rice</i>	[+¥1,000]

味噌汁・香の物

Miso Soup · Japanese Pickles

シャーベット

Sherbet

コーヒー

Coffee

【夏のおすすめ神戸ビーフコース】

Summer taste & KOBE Beef Course

桂自慢の神戸ビーフをお楽しみいただけます。

¥20,000

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

太刀魚の鉄板焼き カラスミとサクサクの醤油と共に

Cutlass Fish TEPPANYAKI-Style

彩り野菜のサラダ

Combination Salad

焼き野菜

Sauteed Vegetables

神戸ビーフステーキ ロース (100g)

Prime "KOBE Beef" Sirloin Steak

または

or

神戸ビーフステーキ フィレ (80g) [+¥3,000]

Additional Charge of ¥3,000 for Prime "KOBE Beef" Tenderloin Steak(80g)

ご飯・味噌汁・香の物 [ガーリックライス +¥1,000]

Rice · Miso Soup · Japanese Pickles [Additional charge of ¥1,000 for Garlic Rice instead of Rice]

シャーベット

Sherbet

コーヒー

Coffee



※ 写真はイメージです。

<当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。>

If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※ 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。

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

※ 表記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(10%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

【 活 鮑 & 和牛 コース 】

Fresh Abalone & Selected Beef Course

¥25,000

キャビアカナッペと前菜盛り合わせ

Caviar canapes & Assorted Appetizers



料理長からのおすすめの一品

Appetizer from Chef

“ 活 鮑 ” 鉄板焼き

Fresh Abalone TEPPANYAKI-Style

彩り野菜のサラダ

Combination salad

焼き野菜

Sauteed Vegetables



※写真はイメージです。

*メインのステーキを下記よりお選びください。

Please choose your steak from the list below.

・ 黒毛和牛 フィレスステーキ (80g)	<i>Selected Beef Tenderloin Steak</i>	
・ 黒毛和牛 ロースステーキ (100g)	<i>Selected Beef Sirloin Steak</i>	
・ 黒毛和牛 上フィレスステーキ (80g)	<i>Additional Charge of ¥2,500 for Prime Beef Tenderloin Steak</i>	[+¥2,500]
・ 神戸ビーフフィレスステーキ (80g)	<i>Additional Charge of ¥8,500 for Prime “KOBE Beef” Tenderloin Steak</i>	[+¥8,500]
・ 神戸ビーフロースステーキ (100g)	<i>Additional Charge of ¥8,500 for Prime “KOBE Beef” Sirloin Steak</i>	[+¥8,500]

*お食事を下記よりお選びください。

Please choose your rice dish from the list below.

・ ご飯	<i>Rice</i>	
・ ガーリックライス	<i>Additional charge of ¥1,000 for Garlic Rice instead of Rice</i>	[+¥1,000]

味噌汁・香の物

Miso Soup · Japanese Pickles

フルーツ盛り合わせ

Assorted Fruits

コーヒー

Coffee

【 葵 コース 】

“AOI” Course

“ 車海老 & 鮑 ” ステーキは神戸ビーフのフィレとロースをお選びいただけます。

“Prawn & Abalone” Prime KOBE Beef Course

¥30,000

前菜三種盛り合わせ

Assorted Appetizers



鮪のミキユイ

Rare Tuna Steak



“ 活 車海老 ” 鉄板焼き

Fresh Prawn TEPPANYAKI-Style

“ 活 鮑 ” 鉄板焼き

Fresh Abalone TEPPANYAKI-Style

※ 写真はイメージです。

彩り野菜のサラダ

Combination salad

焼き野菜

Sauteed Vegetables

神戸ビーフ フィレステーキ (80g) または 神戸ビーフ ロースステーキ (100g)

Prime “KOBE Beef” Tenderloin Steak or Prime “KOBE Beef” Sirloin Steak

ガーリックライス

Garlic Rice

味噌汁・香の物

Miso Soup • Japanese Pickles

フルーツ

Fruits

コーヒー

Coffee

< 当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。 >

If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※ 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。

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

※ 表記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(10%)を加算させていただきます。

Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.