

【 桂 コース 】

KATSURA Course

¥17,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

本日の鮮魚 鉄板焼き

Sauteed Seafood

彩り野菜のサラダ

Combination Salad

焼き野菜

Sauteed Vegetables

黒毛和牛 ロースステーキ (100g)

Selected Beef Sirloin Steak (100g)

または

or

黒毛和牛 フィレスステーキ (80g)

Selected Beef Tenderloin Steak (80g)

ご飯・赤出汁・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 Fried Rice instead of Rice]

シャーベット フルーツ添え

Sherbet with Fruits

【ご宿泊者さま優待特典】

ご飯をガーリックライスへグレードアップ

【Special Benefits for Staying Guests】

UP grade to garlic fried rice

※各種割引・特典との併用はできません。

※The menu cannot be used with any other discounts or benefits.

※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.

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目

（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7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。

※Please let our staff know if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut)

※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(15%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

【鮑&和牛コース】

Fresh Abalone & Selected Beef Course

¥27,000

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥24,500

前菜盛り合わせ

Appetizer

“活鮑”の鉄板焼き

Fresh Abalone TEPPANYAKI-Style

彩り野菜のサラダ

Combination Salad

焼き野菜

Sauteed Vegetables



黒毛和牛 ロースステーキ (100g)

Selected Beef Sirloin Steak(100g)

または

or

黒毛和牛 フィレスステーキ (80g)

Selected Beef Tenderloin Steak(80g)

ガーリックライス

Garlic Rice

赤出汁・香の物

Miso Soup · Japanese Pickles

シャーベット フルーツ添え

Sherbet with Fruits

※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.

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目

（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7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。

※Please let our staff know if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut)

※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(15%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

【 神戸ビーフ コース 】

Prime “KOBE Beef” Course

¥28,000



彩り野菜のサラダ
Combination Salad

焼き野菜
Sauteed Vegetables



神戸ビーフ ロースステーキ (100g)
Prime “KOBE Beef” Sirloin Steak(100g)

ガーリックライス・赤出汁・香の物
Garlic Rice · Miso Soup · Japanese Pickles

シャーベット フルーツ添え
Sherbet with Fruits

※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.

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目

（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7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。

※Please let our staff know if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients .

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut)

※ 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(15%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

【和洋折衷コース】

“WASHOKU” & “TEPPANYAKI” Course

¥32,000

季節の和前菜

Appetizer

お造り盛り合わせ

Assorted Sashimi

活車海老の鉄板焼き

Fresh Prawn TEPPANYAKI-Style

彩り野菜のサラダ

Combination Salad

銘柄牛 上ロースステーキ (80g)

Prime Beef Sirloin Steak (80g)

または

or

銘柄牛 上フィレスステーキ (60g)

Prime Beef Tenderloin Steak (60g)

ガーリックライス・赤出汁・香の物

Garlic Rice · Miso Soup · Japanese Pickles

フルーツ盛り合わせ

Assorted Fruits

※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.

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目

（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7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。

※Please let our staff know if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut)

※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(15%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

【 葵 コース 】

“AOI” Course

¥35,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

活車海老の鉄板焼き

Fresh Prawn TEPPANYAKI-Style

“活鮑”の鉄板焼き

Fresh Abalone TEPPANYAKI-Style

彩り野菜のサラダ

Combination Salad

焼き野菜

Sauteed Vegetables

銘柄牛 上ロースステーキ (80g)

Prime Beef Sirloin Steak (80g)

または

or

銘柄牛 上フィレスステーキ (60g)

Prime Beef Tenderloin Steak(60g)

ガーリックライス・赤出汁・香の物

Garlic Rice ・ Miso Soup ・ Japanese Pickles

フルーツ盛り合わせ

Assorted Fruits

※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.

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目

（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7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。

※Please let our staff know if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut)

※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(15%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.