

神戸牛サーロインステーキ

Kobe Beef sirloin steak

季節の焼き野菜3種 ガーリックチップ添え

Three kinds of seasonal grilled vegetables with garlic chips



100g ¥20,000

120g ¥24,000

150g ¥30,000

180g ¥36,000

200g ¥40,000

各コースのステーキを神戸牛に変更する場合は、+ ¥12,000(ステーキ 100g)で承ります。

If you would like to upgrade the steak in any course to

Kobe beef ,it is available for an additional 12,000 yen(100 g)

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8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。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

活伊勢海老または活鮑&黒毛和牛

Live spiny lobster or Live abalone&Special Japanese beef course



※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8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。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

水槽より新鮮な伊勢海老または鮑がお選びいただけるコースです

前菜

Appetizer

マコガレイとアオリ烏賊のカルパッチョ キャビアとライムの香り

Carpaccio of marbled flounder and bigfin reef squid Caviar infused with lime

サラダ

Salad

彩り野菜のサラダ

Colorful salad

活料理

Fish dishes

活伊勢海老(国産)または活鮑の鉄板焼き

Live spiny lobster or Live abalone Teppanyaki with garlic butter

肉料理

Meat dish

黒毛和牛シャトーブリアン100g または サーロイン120g

Japanese black beef Chateaubriand or Special Japanese beef sirloin

季節の焼き野菜

Grilled seasonal vegetables

ステーキを神戸牛サーロイン(100g)に変更する場合は、+ ¥12,000 で承ります。

If you wish to change to Kobe beef, it will cost 12,000 yen.

食事

Meal

和牛炙り寿司 赤出汁

Beef roasted sushi Miso soup

デザート

Dessert

季節のフルーツとシャーベット

Seasonal Fruits and Sorbet

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

ステーキのグラム増量承ります

シャトーブリアン 50g～ ¥4,600～

サーロイン 50g～ ¥3,400～

※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。
※表示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(13%)を加算させていただきます。
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

前菜

Appetizer

マコガレイとアオリ烏賊のカルパッチョ キャビアとライムの香り

Carpaccio of marbled flounder and bigfin reef squid Caviar infused with lime

スープ

Soup

北海道メークインの冷製ポタージュスープ

Cold potage soup with Hokkaido May Queen Potatoes

焼き物

Grilled dishes

イサキの鉄板焼き ドライトマトとオリーブのソース

Grilled grunt fish Sun-dried tomato and olive sauce

肉料理

Meat dish

黒毛和牛フィレ 100g またはサーロイン 120g

Special Japanese Filet meat or beef sirloin

季節の焼き野菜

Grilled seasonal vegetables

ステーキを神戸牛サーロイン(100g)に変更する場合は、+ ¥12,000 で承ります。

If you wish to change to Kobe beef, it will cost 12,000 yen.

食事

Meal

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic rice Miso soup Pickles

+900 で和牛炙り寿司二貫に変更承ります。

デザート

Dessert

季節のフルーツとシャーベット

Seasonal Fruits and Sorbet

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

ステーキのグラム増量承ります

フィレ 50g～ ¥3,800～

サーロイン 50g～ ¥3,400～

※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。
※表示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(13%)を加算させていただきます。
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

ご宿泊者さま限定 1ドリンク付き または ファイルステーキに変更できます
(ご宿泊者のお客さまは、ルームキーをご提示ください)

貴船 — KIFUNE —

¥14,000

前菜

Appetizer

マコガレイとアオリ烏賊のカルパッチョ キャビアとライムの香り

Carpaccio of marbled flounder and bigfin reef squid Caviar infused with lime

サラダ

Salad

彩り野菜のサラダ

Colorful salad

肉料理

Meat dish

黒毛和牛サーロイン 120g

Special Japanese beef sirloin

季節の焼き野菜

Grilled seasonal vegetables

サーロインを黒毛和牛フィレ(100g)に変更する場合は、+¥1,500 で承ります。

If you wish to change to Special Japanese Filet meat, it will cost 1,500 yen.

食事

Meal

白ご飯 赤出汁 香の物

Rice Miso soup Pickles

※+600 円で白ご飯をガーリックライスに変更できます

デザート

Dessert

季節のフルーツとシャーベット

Seasonal Fruits and Sorbet

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

ステーキのグラム増量承ります

フィレ 50g～ ¥3,800～

サーロイン 50g～ ¥3,400～

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8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。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

鉄板焼一品料理

Teppanyaki A la carte

国産活伊勢海老

¥12,000~

Domestic Live spiny lobster

活鮑

¥12,000~

Live Abalone

黒毛和牛シャトーブリアン 100g

¥9,700

Special Japanese beef Chateaubriand

黒毛和牛フィレ 100g

¥8,400

Special Japanese beef fillet

黒毛和牛サーロイン 120g

¥7,200

Special Japanese beef sirloin

食事

和牛炙り寿司 三貫

¥2,900

Beef roasted sushi 3 pieces

ガーリックライスセット(赤出汁・香の物)

¥1,580

Garlic rice set

ご飯セット(赤出汁・香の物)

¥700

Rice set (Miso soup and Japanese pickles)

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8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。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

一品料理

A la carte

刺身盛り合わせ(一人前) ¥4,200

Assorted sashimi(For 1 person)

刺身盛り合わせ(二~三人前) ¥7,600

Assorted sashimi(For 2~3 people)

北海道メイクインの冷製ポタージュスープ ¥2,300

Cold potage soup with Hokkaido May Queen Potatoes

神戸牛しぐれ煮 ¥2,200

Kobe-beef prosciutto and Boiled in soy sauce

茶碗蒸し ¥800

Steamed egg custard

冷奴 ¥700

Cold tofu

もずく酢 ¥650

Mozuku vinegar

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。

8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。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.