

Course Menu

Matsunami Course

松波コース 26,400円 (税込)

アミューズ	Amuse
季節のスープ	Seasonal soup
サ ラ ダ	Salad
鮑	Abalone
車 海 老	Prawn
飛牛A5黒毛和牛：サーロイン or ヒレ	The finest sirloin steak or Tenderloin steak
温野菜	Steamed vegetable
ガーリックライス or ガーリックトースト	Garlic rice or Garlic bread
お味噌汁	Miso soup
デザート	Dessert
コーヒー (Ice or Hot)	Coffee (Ice or Hot)

プラス15,400円で神戸牛に変更できます。
Plus 15,400 yen can be changed to Kobe beef.

Course Menu

Kobe Beef Course

神戸牛コース 29,700円 (税込)

アミューズ	Amuse
季節のスープ	Seasonal soup
サ ラ ダ	Salad
神戸牛サーロイン	Kobe beef sirloin steak
温野菜	Steamed vegetable
ガーリックライス or ガーリックトースト	Garlic rice or Garlic bread
お味噌汁	Miso soup
デザート	Dessert
コーヒー (Ice or Hot)	Coffee (Ice or Hot)

Course Menu

Combination Course

コンビネーションコース 13,200円～(税込)

アミューズ Amuse
季節のスープ Seasonal soup
サラダ Salad

※¹ 魚料理 (下記より1つお選びください A~D) ※¹ Fish steak (Please choose one below A~D)
※² メインステーキ (下記より1つお選びください) ※² Main steak (Please choose one below)
温野菜 Steamed vegetable
ガーリックライス or ガーリックトースト Garlic rice or Garlic bread
お味噌汁 Miso soup
デザート Dessert
コーヒー (Ice or Hot) Coffee (Ice or Hot)

※¹ 魚料理

車海老・帆立 /A	Prawn・Scallop	
車海老・帆立・鮮魚 /B	Prawn・Scallop・Fresh fish	+3,300円
鮑 /C	Abalone	+5,500円
かに or たらばがに /D	Crab or king crab	+4,400円 or +6,600円

※¹ Fish steak

※² メインステーキ

A5 サーロインステーキ	Sirloin steak
A5 ヒレスステーキ	Fillet steak
A5 雌牛ヒレスステーキ 赤	Lady steak fillet
鮑ステーキ	Abalone steak

※² Main steak

プラスお一人様19,800円で神戸牛に変更できます。 Plus 19,800 yen can be changed per person to Kobe beef.

Course Menu

Japanese Spiny Lobster Course

伊勢海老コース 20,100円 (税込)

アミューズ	Amuse
季節のスープ	Seasonal soup
サ ラ ダ	Salad
伊勢海老	Japanese spiny lobster
※ メインステーキ (下記より1つお選びください)	* Main steak (Please choose one below)
温野菜	Steamed vegetable
ガーリックライス or ガーリックトースト	Garlic rice or Garlic bread
伊勢海老お味噌汁	Miso soup with Japanese spiny lobster
デザート	Dessert
コーヒー (Ice or Hot)	Coffee (Ice or Hot)

2名様用 (要予約)
For two people (Reservation required)

※ メインステーキ	* Main steak
A5 サーロインステーキ	Sirloin steak
A5 ヒレスステーキ	Fillet steak
A5 雌牛ヒレスステーキ 赤	Lady steak fillet
鮑ステーキ	Abalone steak

プラスお一人様19,800円で神戸牛に変更できます。 Plus 19,800 yen can be changed per person to Kobe beef.