

秋穫祭

～旬の味覚にとろける秋～

9.19(土)～11.20(金)

【フェアディナー Fair Dinner Course】

アミューズ

Appetizer

深山農園の椎茸とフォアグラの鉄板で仕上げるトロトロフラン ジュド シイタケとクリームのスープ
A Creamy Shiitake Mushroom and Foie Gras Soup, Finished on a Hot Plate at Fukayama Farm

松茸と鮑のソテー 酢橘と肝のソース
Sautéed Matsutake Mushrooms and Abalone with a Sudachi and Liver Sauce

鉄板で仕上げる とろける卵トリュフ ポテトサラダ
Melt-in-Your-Mouth Egg Truffles with Potato Salad, Finished on a Griddle

黒毛和牛フィレ40gと神戸牛もも肉40gの食べ比べ
A Taste Comparison of 40 g of Japanese Black Wagyu Filet and 40 g of Kobe Beef Thigh

焼き野菜

淡路島玉 とろける薄揚げ 黒枝豆 チーズまみれのガーリックトースト
Grilled Vegetables,
Awaji Island Onions, Melt-in-Your-Mouth Thin Fried Tofu, Black Edamame, Garlic Toast Loaded with Cheese

釜炊きご飯 ひとくち但馬特製すき焼き トリュフの香り
赤だし・香のもの
Clay-Pot Rice, Bite-Sized Tajima-Style Sukiyaki, with a Hint of Truffle, Red Miso Soup and Pickles

デザート・コーヒー

Dessert, Coffee



¥20,000



お肉のグラム数UPも承っておりますのでオーダー時にお申し付けください

You can also increase how many grams of meat you prefer, so please let us know when you order.

食物アレルギーをお持ちのお客様は係りにお申し付けください

表記料金には税金・サービス料が含まれております

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients

数量限定 旬の食材コース
Limited quantity seasonal ingredient course

錦秋の恵み 伊勢海老と黒毛和牛の特別コース

The Bounty of Autumn: A Special Course Featuring Ise Lobster and Japanese Black Wagyu Beef

10月1日(木)～ 11月30日(月)

October 1 (Thu) - November 30 (Mon)

アミューズ
Appetizer

伊勢海老のソテー 丹波黒大豆味噌と海老のソース
Sautéed Ise Lobster with Tamba Black Soybean Miso and Lobster Sauce

サラダ
Salad

黒毛和牛ロース50 gとイチボ50 gの食べ比べ
A Taste Comparison of 50 g of Kuroge Wagyu Sirloin and 50 g of Ichibo

焼き野菜3種
3 Types of Roasted Vegetables

松茸と黒毛和牛の窯炊きごはん
Kiln-Cooked Rice with Matsutake Mushrooms and Japanese Black Wagyu Beef

赤だし・香のもの
Miso Soup, Japanese Pickles

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

16,000円

黒毛和牛フィレ50 gとイチボ50 gの食べ比べに変更 18,000円

お肉のグラム数UPも承っておりますのでオーダー時にお申し付けください

You can also increase how many grams of meat you prefer, so please let us know when you order.

食物アレルギーをお持ちのお客様は係りにお申し付けください

表記料金には税金・サービス料が含まれております

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients



平日限定 10月 ディナーコース
～瑞穂（みずほ）～

秋に脂がのる「紅葉鯛（もみじだい）」と、贅沢な「松茸ごはん」をご用意いたしました

アミューズ

Amuse

紅葉鯛の鉄板焼 ジュドシイタケソース

T Teppanyaki Red Sea Bream with Sizzling Shiitake Mushroom Sauce

ミニサラダ

Mini Salad

黒毛和牛フィレ 80 g

80g Kuroge Wagyu Filet

焼き野菜3種

Roasted Vegetables

季節の窯炊きごはん 松茸ごはん

Seasonal Oven-Cooked Matsutake Rice

赤だし・香のもの

Red Miso Soup, Pickles

デザート

Dessert

コーヒー

Coffee

¥11,000

- ・お肉のグラム数UPも承っておりますのでオーダー時にお申し付けください
You can also increase how many grams of meat you prefer, so please let us know when you order.
- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております
Prices listed above include tax and service fee.
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます
The menu may vary due to availability of ingredients.

HARIMA・播磨

アミューズ
Appetizer

本日のスープ
Soup of the Day

サラダ
Salad

黒毛和牛ロース 130g
Grilled Japanese Kuroge Beef Loin 130 g

又は or

黒毛和牛フィレ 100g
Grilled Japanese Kuroge Beef Fillet 100 g

焼き野菜
Grilled Vegetables

釜炊きご飯・赤だし・香のもの
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

¥700の追加にてご飯をガーリックライスに変更承ります
Rice can be changed to Garlic Rice for an additional ¥700

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

黒毛和牛 ¥12,000
Japanese Kuroge Beef

特撰黒毛和牛 ¥14,500
Japanese Kuroge Beef (A5)

SETTSU・摂津

アミューズ
Appetizer

なめことフォアグラのソテー
べっこう飴と酢橘の香り
Sautéed nameko mushrooms and foie gras
with the aroma of caramelized sugar and sudachi citrus

サラダ
Salad

黒毛和牛ロース 130g
Grilled Japanese Kuroge Beef Loin 130 g

又は or

黒毛和牛フィレ 100g
Grilled Japanese Kuroge Beef Fillet 100 g

焼き野菜
Grilled Vegetables

釜炊きご飯・赤だし・香のもの
Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

¥700の追加にてご飯をガーリックライスに変更承ります
Rice can be changed to Garlic Rice for an additional ¥700

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

黒毛和牛 ¥14,000
Japanese Kuroge Beef

神戸ビーフ ロース100g ¥26,000
Kobe Beef Loin 100g

*季節によりメニュー内容を変更致します
Menu items are subject to change depending on the season

お肉のグラム数UPも承っておりますのでオーダー時にお申し付けください
You can also increase how many grams of meat you prefer, so please let us know when you order.

食物アレルギーをお持ちのお客様は係りにお申し付けください
表記料金には税金・サービス料が含まれております
メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます
If you have food allergies, please let our staff know.
Prices shown include tax and service charge.

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients

AWAJI・淡路

アミューズ
Appetizer

浦鱈の燻製ソテー 鰹風味の赤ワインリダクション
キャラメリゼオニオンの香り

Smoked Spanish mackerel sauté
with a bonito-flavored red wine reduction
Aroma of caramelized onions

サラダ
Salad

黒毛和牛ロース 130g

Grilled Japanese Kuroge Beef Loin 130g

又は or

黒毛和牛フィレ 100g

Grilled Japanese Kuroge Beef Fillet 100g

焼き野菜

Grilled Vegetables

釜炊きご飯・赤だし・香のもの

Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

¥700の追加にてご飯をガーリックライスに変更承ります

Rice can be changed to Garlic Rice for an additional ¥700

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

黒毛和牛 ¥14,000
Japanese Kuroge Beef

神戸ビーフ ロース100g ¥26,000
Kobe Beef Loin 100g

* 季節によりメニュー内容は変更致します

Menu items are subject to change depending on the season

TAMBA・丹波

数量限定 Limit on quantity

アミューズ
Appetizer

車エビ・ホタテの鉄板焼

Grilled Japanese tiger prawn, Scallops

サラダ
Salad

黒毛和牛フィレ 100gと

神戸ビーフスライスの鉄板焼

Grilled Japanese Kuroge Beef Fillet 100g

And Kobe Beef Slices

焼き野菜

Grilled Vegetables

釜炊きご飯・赤だし・香のもの

Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

¥700の追加にてご飯をガーリックライスに変更承ります

Rice can be changed to Garlic Rice for an additional ¥700

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

¥20,000

お肉のグラム数UPも承っておりますのでオーダー時にお申し付けください

You can also increase how many grams of meat you prefer, so please let us know when you order.

食物アレルギーをお持ちのお客様は係りにお申し付けください

表記料金には税金・サービス料が含まれております

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients

Kobe Beef Course 神戸ビーフコース

人気の神戸ビーフがお好きなグラムで注文出来るコース

アミューズ
Appetizer

本日のスープ
Soup of the Day

サラダ
Salad

神戸ビーフ ロース 70gの鉄板焼
Grilled Kobe Beef Loin 70g

焼き野菜
Grilled Vegetables

釜炊きご飯・赤だし・香のもの
ご飯のお供

Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
Accom paniment to raice

¥700の追加にてご飯をガーリックライスに変更承ります
Rice can be changed to Garlic Rice for an additional ¥700

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

- ・神戸ビーフロース 70g ¥20,000
Kobe Beef Loin 70g
- ・神戸ビーフロース 100g ¥25,000
Kobe Beef Loin 100g
- ・神戸ビーフロース 150g ¥36,000
Kobe Beef Loin 150g
- ・神戸ビーフフィレ 100gに変更 ¥33,000
Kobe Beef Fillet 100g

《入荷状況によりご提供できない場合がございます》
We may be unable to provide this item depending on stock availability

各種割引対象外商品

This item is not eligible for discounts or special offers

TAJIMA 但馬

人気のシーフード・アワビ・神戸ビーフがお愉しみ頂ける
但馬おすすめコース

アミューズ
Appetizer

シーフード
Sea food

アワビの鉄板焼
Grilled Abalone

サラダ
Salad

神戸ビーフ ロース 100gの鉄板焼
Grilled Kobe Beef Loin 100g

焼き野菜
Grilled Vegetables

釜炊きご飯・赤だし・香のもの
ご飯のお供

Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
Accom paniment to raice

¥700の追加にてご飯をガーリックライスに変更承ります
Rice can be changed to Garlic Rice for an additional ¥700

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

¥35,000

神戸ビーフフィレ 100gに変更 ¥43,000
Kobe Beef Fillet 100g

《入荷状況によりご提供できない場合がございます》
We may be unable to provide this item depending on stock availability

各種割引対象外商品

This item is not eligible for discounts or special offers

お肉のグラム数UPも承っておりますのでオーダー時にお申し付けください

You can also increase how many grams of meat you prefer, so please let us know when you order.

食物アレルギーをお持ちのお客様は係りにお申しつけください

表記料金には税金・サービス料が含まれております

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge.

The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients

コースメニュー

Low-carb Dinner 糖質制限ディナー

3日前までの予約制
Reservations required up to 3 days in advance

§

アミューズ
Appetizer

シーフード
Seafood

サラダ
Salad

黒毛和牛ロース130 g
Grilled Japanese Kuroge Beef Loin 130g

または or

黒毛和牛フィレ100g
Beef Fillet 100g

焼き野菜
Grilled Vegetables

具たくさんビーフピラフ・赤だし・香のもの
Beef Pilaf, Akadshi Miso Soup, Japanese Pickles

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

¥14,000

糖尿病の患者様と健康な方が一緒に楽しめる

1食あたり糖質量20g~40gのお食事です。

ゆるい糖質制限の範囲であることをご了承ください。

また、糖質量以外は通常通りの献立に組み立てていますので、
カロリー制限食にはなっていません。

This menu is designed for diabetics and healthy individuals to enjoy together,
with a sugar content of 20g-40g per meal.

Please note that this is a loose sugar restriction.

In addition, this menu is not a calorie-restricted diet, as it is assembled as usual
except for the sugar content.

*お肉のグラム数UPも承っておりますのでオーダー時にお申し付けください
You can also increase how many grams of meat you prefer, so please let us know when you order.

食物アレルギーをお持ちのお客様は係りにお申しつけください。

表記料金には税金・サービス料が含まれております。メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。

If you have food allergies, please let our staff know.

Prices shown include tax and service charge. The contents of the menu may change depending on the arrival of ingredients.