

ランチメニュー・Lunch

VERT・ヴェール

モモ肉 or ハンバーグが選べる黒毛和牛コース

アミューズ・スープ
Appetizer

サラダ
Salad

黒毛和牛モモ肉 80 g
Grilled Japanese Kuroge Beef Round Steak 80 g

又は or

但馬ハンバーグステーキ 150g
TAJIMA Hamburger Steak 150g

焼き野菜
Grilled Vegetables

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

¥4,500

神戸ビーフ モモ肉80 g 変更 ¥7,500
Kobe Beef Round Steak 80g change

VIOLET・ビオレ

ロース or フィレが選べる黒毛和牛コース

アミューズ・スープ
Appetizer

サラダ
Salad

黒毛和牛ロース 90 g
Grilled Japanese Kuroge Beef Loin 90 g

又は or

黒毛和牛フィレ 80g
Grilled Japanese Kuroge Beef Fillet 80 g

焼き野菜
Grilled Vegetables

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 ¥7,500
Japanese Kuroge Beef

特撰黒毛和牛 ¥9,500
Japanese Kuroge Beef (A5)

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

ランチメニュー・Lunch

NOIR・ノワール

黒毛和牛モモ肉150 g と
ガーリックライスのボリュームメニュー

アミューズ・スープ
Appetizer

サラダ
Salad

黒毛和牛モモ肉 150 g の鉄板焼
Grilled Japanese Kuroge Beef Round Steak 150 g

焼き野菜
Grilled Vegetables

ガーリックライス
Garlic Rice

赤だし・香のもの
Miso Soup, Japanese Pickles

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

¥7,000

QUATRE SAISONS

キャトルセゾン

アミューズ・スープ
Appetizer

シーフード
Seafood

サラダ
Salad

黒毛和牛ロース 90 g 又は フィレ 80g

又は モモ肉 150 g
Beef Loin 90g or Fillet 80g or Round steak 150g

焼き野菜
Grilled Vegetables

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 ¥8,500
Japanese Kuroge Beef

特撰黒毛和牛 ¥10,500
Japanese Kuroge Beef (A5)

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月限定ランチコース
～花薄（はなすすき）～

芳醇な薫りが広がる「茸（きのこ）のソース」で、一足早い秋をお楽しみください

アミューズ・スープ
Amuse Soup

バナエイエビと茸のソテー ヴィンコット風味のバターソース
Sautéed Banaei Shrimp and Mushrooms with a VinCotto-Flavored Butter Sauce

サラダ
Salad

黒毛和牛モモ肉 100 g
100g Kuroge Wagyu Beef Thigh

焼き野菜3種
Roasted Vegetables

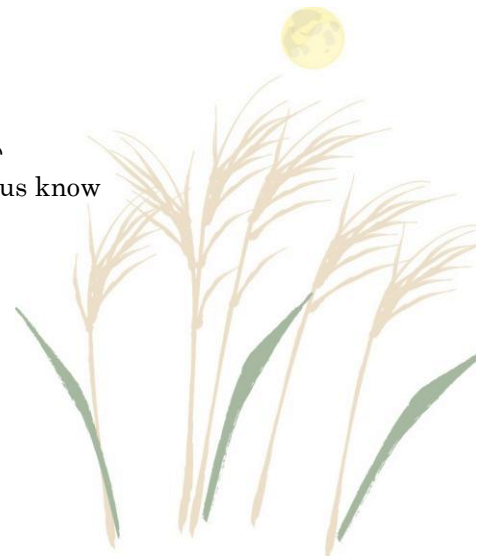
ごはん・赤だし・香のもの
Rice, Red Miso Soup, Pickles

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

¥6,500

- ・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.



ランチメニュー・Lunch

神戸ビーフステーキランチ Kobe Beef Steak Lunch

アミューズ・スープ
Appetizer

サラダ
Salad

神戸ビーフ ロース 40 g と神戸ビーフ モモ肉 60 g の食べ比べ
Grilled Kobe Beef Loin 40g and Kobe Beef Round 60g

焼き野菜
Grilled Vegetables

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

¥12,000



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

秋穫祭

～旬の味覚にとろける秋～
9.19(土)～11.20(金)

【贅沢ランチコース “ZEITAKU” Lunch】

アミューズ

Appetizer

鮑と紅葉鯛 カルタファタ包み 酢橘と松茸の香り

Abalone and Red Sea Bream, Wrapped in Carta Fata, with the Aroma of Sudachi and Matsutake Mushrooms

サラダ

Salad

とろけるフォアグラサンド 淡路玉ねぎのジャム

Melt-in-Your-Mouth Foie Gras Sandwich with Awaji Onion Jam

黒毛和牛フィレ80gステーキ

80g Black Japanese Wagyu Filet Steak

焼き野菜3種

淡路島の玉葱 黒枝豆 とろけるトリュフマッシュポテト

Three Types of Roasted Vegetables: Awaji Island Onions, Black Edamame, and Creamy Truffle Mashed Potatoes

窯炊き松茸ご飯・赤だし・香のもの

Clay-Pot-Cooked Matsutake Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

デザート・コーヒー

Dessert, 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.

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

ランチメニュー Lunch

Low-carb Lunch 糖質制限ランチ

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

§

アミューズ
Appetizer

サラダ
Salad

黒毛和牛ロース90 g
Beef Loin 90g

または or

黒毛和牛フィレ80g
Beef Fillet 80g

焼き野菜
Grilled Vegetables

具だ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

¥7,000

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.