

à la Carte

アラカルト

前菜

鉄板焼「心」特製サラダ Special Salad of Teppanyaki "KOKORO"	1,300
^{たじま} 但馬直送 ^{かすみ} 香住ガニと白菜プレス Kasumi crab and Chinese cabbage presse	2,800

魚料理

鱈の白子のムニエルと朝来 ^{あさご} のお米 ブルーチーズ風味 Cod milt meuniere and rice with blue cheese	3,200
瀬戸内直送 鮮魚のお料理 Catch of the day from Setouchi	3,000

肉料理

^{こうべ} 神戸ポークのカツレツ サラダ添え "Kobe" Pork cutlet with green salad	2,800
柔らかく煮込んだ国産牛ホホ肉の赤ワイン風味 季節野菜添え Japanese Beef Stew in Red Wine Sauce, with Seasonal Vegetables	4,600
特選牛フィレ肉のポアレ マスタードソース 温野菜添え Wagyu Japanese Beef Tenderloin with Mustard Sauce and Seasonal Vegetables	9,000

追加 1,000 にて、本日のスープ・パンをご用意いたします。

+1,000 Yen -Today's Soup and Assorted Bread

追加 1,000 にて、本日のデザート・コーヒー又は紅茶をご用意いたします。

+1,000 Yen -Today's Dessert Selection and Coffee or Tea

〈17:30～21:00にご用意しております -from 17:30 to 21:00-〉

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。

If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.

“KOKORO” Menu

鉄板焼「心」お薦めの逸品

神戸牛の生ハム “Kobe” Beef Uncured Ham	2,500
神戸ポーク 生ハム “Kobe” Pork Uncured Ham	1,500
猪ジャーキー “Tamba” Boar jerky	1,200
瀬戸内産 タコのアヒージョ Ajillo (Octopus cooked in Garlic)	2,000
長崎産 カラスミ Dried Mullet Roe	1,500
青森産 にんにくのココット Garlic Oil confit	800

Restaurant “LE CŒUR KOBE” Menu

レストラン「ル・クール神戸」お薦めの逸品

エスカルゴ プルゴーニュ風 Snails in Garlic and Butter Sauce	2,500
兵庫県産ポークのソーセージグリル Hyogo Pork Sausage	1,200

〈17:30～23:00にご用意しております -from 17:30 to 23:00-〉

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.