

神戸牛コース

Kobe Beef Menu

先付け
Appetizer

季節の味わい三種
Seasonal appetizer

スープ
Soup

「心」特製テールスープ
Original tale soup

「心」の一品
Chef's recommendation

下記の特製料理より好きなものをお二品お選びください
~Please choose 2 dishes~

本マグロの炙り ^{はりま}播磨産醤油のジュレ
Roasted tuna soysauce jelly

フォアグラと鰻の重ね焼き ^{うなぎ} ^{ほんわさび} 本山葵を添えて
Foiegras and eel fish with WASABI

瀬戸内産天然鯛の昆布蒸し焼き ^{きのめあん} 木の芽餡
Steamed seabream

天然車海老の鉄板焼き トマトと海老のソース
Fried Prawn tomato sauce

※+2,000にて三品目も承ります ※+5,000にて活鮑もお選びいただけます

サラダ
Salad

「心」特製サラダ
KOKORO special salad



神戸牛
Kobe beef

下記より好きなものをお選びください
~Please choose whichever you like~

すき焼きスタイル (30g) + ファイルの鉄板焼き (60g)
SUKIYAKI style 30g + Tenderloin steak 60g

又は サーロイン (80g) 又は ファイル (80g) (+2,000) と焼き野菜
or Tenderloin 80g or Sirloin 80g (UP 2,000)

兵庫産特選米
又は そう麺
Rice or noodle

ガーリックライス 又は 御飯 赤だし 香の物
又は にゅう麺 又は そう麺
Garlic fried rice or steamed sice with miso soup and pickles
or Somen noodle soup (Hot or cold)

デザート
Dessert

アシェット・デセール (一皿盛りのパティシエ特製デザート)
Homemade desserts

お飲物
Coffee

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea

20,000

ワイン ペアリング

3種	120ml	4,500
	60ml	2,500
4種	120ml	6,000
	60ml	3,500

※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.