

# 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 播磨産醤油のジュレ

Roasted tuna soysauce jelly

瀬戸内産天然鯛の昆布蒸し焼き 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(税込2,200)にて三品目も承ります

※+5,000(税込5,500)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(税込2,200)]

or Tenderloin 80g or Sirloin 80g (UP 2,000 / including tax 2,200)

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(税込22,000)

※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、別途サービス料10%を申し受けます。  
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.