

鉄板焼「心」ペア・ディナー～匠～

KOKORO Pair Dinner ~TAKUMI~

先付け
Appetizer

季節の味わい三種
Seasonal appetizer

「心」の一品
Chef's recommendation

フォアグラの鉄板焼き
Foiegras

スープ
Soup

本日のスープ
Today's soup

海鮮
Seafood

活伊勢海老の炭火焼き
Grilled lobster

活鮑
Abalone

活鮑の鉄板焼き
Sautéed abalone

サラダ
Salad

「心」特製サラダ
KOKORO special salad



神戸牛
Kobe beef

フィレ(80g) 又は サーロイン(80g) と焼き野菜
Tenderloin or sirloin

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 rice 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

※お二人様 52,000
Pair dinner
(お一人様 27,000)
for 1 person

ワインペアリング

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

【お一人様の場合、活伊勢海老 又は
活鮑のどちらかをお選びください】

Choose abalone or lobster

※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.