

# Grand Bleu Recommended Meat dishes

グラン・ブルー おすすめお肉料理



※画像はイメージです。

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

ステーキ アッシェ (ホテル特製ハンバーグ)

Steak Hache

2,300 (税込 2,530)

黒毛和牛ステーキ

Wagyu Japanese beef steak

8,000 (税込 8,800)

鉄板焼「心」特製 神戸ポーク生ハムのシーザーサラダ

Teppanyaki "KOKORO" special Caesar salad with "Kobe" Pork Uncured Ham

2,800 (税込 3,080)

お持ち帰りのみ Take out only

〈11:30～21:00 ラストオーダー -from 11:30 to 21:00-〉

特選牛フィレスステーキサンド

Special Beef Steak Sandwich

心で使用している厳選された特選牛のフィレ肉を使用した贅沢なサンドウィッチです。  
ステーキハウスらしいサンドウィッチ、ぜひ、ご賞味ください。

6,000 (税込 6,480)



神戸牛フィレスステーキサンド

Kobe Beef Steak Sandwich

世界を魅了する神戸牛を使用した贅沢なサンドウィッチです。  
ステーキハウスらしいサンドウィッチ、ぜひ、ご賞味ください。

12,000 (税込 12,960)

●ご用意に1時間以上のお時間を頂戴しておりますので、お早目にお申し付けください。



※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.

# à la Carte

アラカルト

## 前菜

鉄板焼「心」特製サラダ 1,300 (税込 1,430)  
Special Salad of Teppanyaki "KOKORO"

フォアグラのコンフィ マスカルポーネと兵庫県産甘夏 2,800 (税込 3,080)  
Confit de foies gras, agrumes de pays et mascarpone

## 魚料理

瀬戸内産桜鯛のポワレ 菜ノ花と地元産卵のポーチドエッグ添え 3,200 (税込 3,520)  
Dorade de Setouchi poêlée, et fleurs de colza et œufs pochés,

瀬戸内直送 鮮魚のお料理 3,000 (税込 3,300)  
Catch of the day from Setouchi

## 肉料理

こうべ  
神戸ポークのカツレット サラダ添え 2,800 (税込 3,080)  
"Kobe" Pork cutlet with green salad

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 4,600 (税込 5,060)  
Japanese Beef Stew in Red Wine Sauce, with Seasonal Vegetables

特選牛フィレ肉のポアレ マスタードソース 温野菜添え 9,000 (税込 9,900)  
Wagyu Japanese Beef Tenderloin with Mustard Sauce and Seasonal Vegetables

追加 1,000 (税込 1,100) にて、本日のスープ・パンをご用意いたします。  
+ 1,000 Yen (including tax 1,100 Yen) -Today's Soup and Assorted Bread

追加 1,000 (税込 1,100) 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 (including tax 1,100 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.

# “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 (税込 2,750)
神戸ポーク 生ハム “Kobe” Pork Uncured Ham	1,500 (税込 1,650)
瀬戸内産 タコのアヒージョ Ajillo (Octopus cooked in Garlic)	2,000 (税込 2,200)
長崎産 カラスミ Dried Mullet Roe	1,500 (税込 1,650)
青森産 にんにくのココット Garlic Oil confit	800 (税込 880)

# 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 ブルゴーニュ風 Snails in Garlic and Butter Sauce	2,500 (税込 2,750)
兵庫県産ポークのソーセージゲリル Hyogo Pork Sausage	1,200 (税込 1,320)

〈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.

# “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 (税込 2,750)
神戸ポーク 生ハム “Kobe” Pork Uncured Ham	1,500 (税込 1,650)
瀬戸内産 タコのアヒージョ Ajillo (Octopus cooked in Garlic)	2,000 (税込 2,200)
長崎産 カラスミ Dried Mullet Roe	1,500 (税込 1,650)
青森産 にんにくのココット Garlic Oil confit	800 (税込 880)

# 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 ブルゴーニュ風 Snails in Garlic and Butter Sauce	2,500 (税込 2,750)
兵庫県産ポークのソーセージゲリル Hyogo Pork Sausage	1,200 (税込 1,320)

〈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.