

# アラカルト

à la Carte

## 前菜

「心」特製サラダ KOKORO Special salad	1,300 (税込 1,430)
丹波松風地どりささみのタタキ 特製ポン酢 Blue roasted chicken breast with lemon flavored soy sauce	2,800 (税込 3,080)
瀬戸内産 天然鯛の洋風昆布締め Seabream and rolled seaweed	2,300 (税込 2,530)

## 旬の魚介類

活車海老1尾 Prawn	2,000 (税込 2,200)
活鮑 香草バター 又は 塩・ポン酢 Abalone with parsley butter sauce or salt and citron flavor	9,000 (税込 9,900)
活伊勢海老の炭火焼き Charcoal grille "ISE" Lobster	10,000 (税込 11,000)
本日の鮮魚 おまかせ料理 Today's fish plate	3,000 (税込 3,300)

## 鉄板焼



	サーロイン	／	フィレ
神戸牛 KOBE Beef Tenderloin or Sirloin	100g 16,000 (税込 17,600)	／	18,000 (税込 19,800)
	150g 24,000 (税込 26,400)	／	27,000 (税込 29,700)
	200g 32,000 (税込 35,200)	／	36,000 (税込 39,600)
黒毛和牛 フィレ 又は サーロイン Wagyu-Japanese-beef Tenderloin or Sirloin	100g 8,000 (税込 8,800)		
	150g 12,000 (税込 13,200)		
	200g 16,000 (税込 17,600)		

## 御食事

にゅう麺 又は そう麺 Somen noodle soup (Hot or Cold)	1,200 (税込 1,320)
ガーリックライス Garlic fried rice	1,200 (税込 1,320)
御飯と赤だし Steamed rice with miso soup	800 (税込 880)

※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.