

# 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

フォアグラと鰻の重ね焼き 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 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  
Steamed seabream

※+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

ファイル (100g) と焼き野菜 又は サーロイン (100g) と焼き野菜  
Tenderloin 100g or Sirloin 100g

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

## ワイン ペアリング

3種 120ml ¥4,500  
60ml ¥2,500

4種 120ml ¥6,000  
60ml ¥3,500

¥20,000

※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.

※表示価格に別途消費税・サービス料10%を申し受けます。  
10% service charge and tax will be added to the prices.