

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

活伊勢海老の鉄板焼き

Sautéed 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(100g) 又は サーロイン(100g) と焼き野菜

Tenderloin (Chateaubriand) or sirloin and ramp

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

ワイン ペアリング

3種 120ml ￥4,500

60ml ￥2,500

4種 120ml ￥6,000

60ml ￥3,500

※お二人様 ￥48,000

Pair dinner

(お一人様 ￥25,000)

〔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〕

※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.