

アラカルト

A La Carte

前菜 *Appetizer*

「心」特製サラダ <i>KOKORO Special salad</i>	¥1,300
フランス産 フォアグラの鉄板焼き 80g <i>Sautéed foiegras 80g</i>	¥3,400
丹波松風地どりささみのタタキ 特製ポン酢 <i>Blue roasted chicken breast with lemon flavored soy sauce.</i>	¥2,800
瀬戸内産 天然鯛の洋風昆布締め <i>Seabream and rolled seaweed</i>	¥2,300

旬の魚介類 *Fish*

活車海老1尾 <i>Prawn from "SETOUCHI"</i>	¥2,000
活鮑 香草バター又は、塩・ポン酢 <i>Abalone with parsley butter sauce or salt and citron flavor</i>	¥9,000
活伊勢海老の炭火焼き <i>Charcoal grille "ISE" Lobster</i>	¥10,000
本日の鮮魚 おまかせ料理 <i>Today's fsh plate</i>	¥3,000

鉄板焼 *Beef*

神戸牛 *KOBE Beef*

フィレ又はサーロイン <i>Tenderloin or Sirloin</i>	100g ¥9,000
	150g ¥13,500
	200g ¥18,000

但馬牛 *TAJIMA Beef*

フィレ又はサーロイン <i>Tenderloin or Sirloin</i>	100g ¥7,500
	150g ¥11,250
	200g ¥15,000

御食事 *Side dish*

にゅう麺または素麺 <i>Somen noodle soup(Hot or Cold)</i>	¥1,200
ガーリックライス <i>Garlic fried rice</i>	¥1,200
御飯と赤だし <i>Steamed rice with miso soup</i>	¥800

●表示料金に別途消費税・サービス料 10%を申し受けます。
10% service charge and tax will be added to the prices.