

神戸牛と鮮魚のランチ

Kobe Beef and Seafood Lunch

先付け
Appetizer

季節の味わい
Seasonal appetizer

スープ
Soup

本日のスープ
Today's soupe

サラダ
Salad

「心」特製サラダ
KOKORO special salad

鮮魚
Seafood

瀬戸内産 旬の鮮魚のおまかせ料理
Today's fish plate

又は 活鮑の鉄板焼き (+¥7,000)
or sautéed abalone (UP ¥7,000)

又は 活伊勢海老の鉄板焼き (+¥8,000)
or sautéed lobster (UP ¥8,000)



神戸牛
Kobe-beef

フィレ (120g) 又は サーロイン (120g) と焼き野菜
Beef steak tenderloin with sautéed seasonal vegetables

兵庫産特選米
Side dish

御飯 赤だし 香の物
Steamed rice, miso soup and pickles

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

お肉のグラム数UP承ります。10gにつき¥900頂戴いたします。

	ワイン ペアリング
¥13,000	3種 120ml ¥4,500
	60ml ¥2,500
	4種 120ml ¥6,000
	60ml ¥3,500

※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.