

# 西陣 Nishijin

¥ 19,600

## アミューズ

枝豆胡麻豆腐 オクラと蛸の菊花和え  
鱧の落とし梅肉ソース

玉蜀黍の冷製ロワイヤル 雲丹を添えて

いずれか

伊佐木と帆立貝の鉄板焼き  
ローストパプリカソースとバターソイソース

活オマール海老 (+ ¥3,800)

鮑 (+ ¥6,500)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

黒毛和牛A4ロース 100g

黒毛和牛A5フィレ 100g (+ ¥4,950)

神戸牛A4ロース 100g (+ ¥13,650)

いずれか

和牛三種食べ比べ  
(+ ¥6,000)

黒毛和牛A4サーロイン 30g  
黒毛和牛A5フィレ 30g  
神戸牛A4サーロイン 30g

いずれか

ガーリックライス、赤出汁、香の物

鰻の蒲焼のガーリックライス 香の物 (+ ¥1,800)

## 季節のデザート

## Amuse-Bouche

Green soybeans tofu Okra and octopus  
Parboiled conger eel with plum sauce

Chilled corn royal with sea urchin

Select one

Grilled grunt and scallops  
roasted paprika sauce, soy butter

Lobster (+ ¥3,800)

Abalone (+ ¥6,500)

Organic Vegetable Salad

Select one

Japanese Wagyu Beef Sirloin A4 100g

Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 100g (+ ¥4,950)

Kobe Beef Sirloin A4 100g (+ ¥13,650)

Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Wagyu Beef  
[ Japanese Wagyu Beef A4 30g, Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 30g,  
Kobe Beef Sirloin A4 30g ] (+ ¥6,000)

Select one

Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles

Garlic fried rice with grilled eel, and Japanese pickles (+1,800)

## Seasonal Dessert

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.



日本料理

Japanese Restaurant  
SAKURA

# 聚楽

Juraku

¥ 23,950

## アミューズ

いづれか

鰻の焼き霜と夏野菜 トマトウォーターのジュレ

じっくり煮込んだ和牛と夏野菜のスープ カルタファタ包み

フォアグラの鉄板焼き コーンブレッド  
完熟マンゴアのジンジャーコンポート

オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース

焼き野菜 (茄子 冬瓜 茗荷)

いづれか

黒毛和牛A4ロース 80g

黒毛和牛A5フィレ 80g (+ ¥4,000)

神戸牛A4ロース 80g (+ ¥13,000)

和牛三種食べ比べ  
(+ ¥6,000)

黒毛和牛A4サーロイン 30g  
黒毛和牛A5フィレ 30g  
神戸牛A4サーロイン 30g

いづれか

ガーリックライス、赤出汁、香の物

鰻の蒲焼のガーリックライス、香の物 (+ ¥1,800)

## 季節のデザート

## Amuse-Bouche

Select one

Broiled conger eel, summer vegetables with tomato water jelly

Stewed Wagyu beef and summer vegetables, wrapped Carta Fata

Sautéed Foie Gras, cornbread,  
mango compote with ginger flavor

Grilled Lobster, Japanese Sambal Sauce

Grilled Vegetables (Eggplant, winter melon, Myoga (Japanese Ginger) )

Select one

Japanese Wagyu Beef Sirloin A4 80g

Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 80g (+ ¥4,000)

Kobe Beef Sirloin A4 80g (+ ¥13,000)

Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Wagyu Beef  
[Japanese Wagyu Beef A4 30g, Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 30g,  
Kobe Beef Sirloin A4 30g] (+ ¥6,000)

Select one

Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles

Garlic fried rice with grilled eel, and Japanese pickles (+1,800)

## Seasonal Dessert

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.



# 神戸

Kobe

¥ 42,000

枝豆胡麻豆腐、鰹の落とし梅肉ソース キャビア

Green soybeans tofu/ Parboiled conger eel with plum sauce with caviar

季節のお刺身三点盛り合わせ

Seasonal Sashimi with Condiments

フォアグラの鉄板焼き コーンブレッド

Sautéed Foie Gras, cornbread,

完熟マンゴアのジンジャーコンポート

mango compote with ginger flavor

オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース

Grilled Lobster, Japanese Sambal Sauce

鮑の鉄板焼き 雲丹バターソース

Grilled abalone with sea urchin butter sauce

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

Organic Vegetable Salad

神戸牛A4ロース 80g

Grilled Kobe Beef Sirloin A4 80g

いずれか

ガーリックライス、赤出汁、香の物

Select one

Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles

鰻の蒲焼のガーリックライス 香の物

Garlic fried rice with grilled eel,  
Japanese pickles

季節のデザート

Seasonal Dessert

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

日本料理  
さくら  
Japanese Restaurant  
SAKURA