

# 西陣 Nishijin ¥19,600

アミューズ

Amuse-Bouche

ズワイガニとフレンチキャビア 吟醸胡麻豆腐

Snow Crab with French Caviar, Sake Lees Tofu

和牛と季節野菜のロワイヤル

Braised Beef and Seasonal Vegetables Royal

いずれか

イトヨリと帆立貝の鉄板焼き  
酒粕とカリフラワーのクーリ バターソイソース

Select one

Grilled Golden Threadfin Bream and Scallop  
Cauliflower Source with Sake Leese, Soy Butter

活オマール海老 (+¥3,300)

Lobster (+¥3,300)

鮑 (+¥6,500)

Abalone (+¥6,500)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

Organic Vegetable Salad

いずれか

黒毛和牛A4ロース 100g

Select one

Japanese Beef Sirloin 100g

黒毛和牛A5フィレ 100g (+¥5,200)

Japanese Beef Tenderloin A5 100g (+¥5,200)

かみふらの牛A5フィレ30g、A5サーロイン30g、  
神戸牛30gの食べ比べ (+¥7,000)

Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Beef  
[ Kamifurano Beef Tenderloin A5 30g, Sirloin A5 30g, Kobe Beef 30g ] (+¥7,000)

神戸牛A4ロース 100g (+¥14,350)

Kobe Beef Sirloin A4 100g (+¥14,350)

いずれか

ガーリックライス、赤出汁、香の物

Select one

Garlic Fried Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

黒毛和牛の雲丹すき焼き、  
白ご飯、赤出汁、香の物 (+¥5,000)

Japanese Beef Sirloin and Sea Urchin "Sukiyaki" Style  
Red Miso Soup and Japanese Pickles (+¥5,000)

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.



### アミューズ

- いづれか
- 鮪のお刺身 ズワイガニとフレンチキャビア 吟醸胡麻豆腐
  - 季節野菜と和牛すじ肉のグラタン風スープ カルタファタ包み
  - リ・ド・ヴォーのポワレと雲丹 ガストリックソース フレッシュトリュフ
  - オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース
  - 焼き野菜(アンディーブ 鳴門金時 生麩)

- いづれか
- 黒毛和牛A4ロース80g
  - 黒毛和牛A5フィレ80g (+¥4,000)
  - かみふらの牛A5フィレ30g、A5サーロイン30g、神戸牛30gの食べ比べ (+¥7,000)
  - 神戸牛A4ロース80g (+¥13,000)

- いづれか
- ガーリックライス、赤出汁、香の物
  - 黒毛和牛の雲丹すき焼き、白ご飯、赤出汁、香の物 (+¥5,000)

### 季節のデザート

### Amuse-Bouche

- Select one
- Tuna Sashimi, Snow Crab with French Caviar, Sake Lees Tofu
  - Braised Beef and Seasonal Vegetables Wrapped with Carta Fata, Soup
  - Pan-Fried Sweetbread and Sea Urchin with Gastrique Sauce, Truffle
  - Grilled Lobster, Japanese Sambal Sauce
  - Grilled Vegetables (Endive, Sweet Potatoes, Nama-fu [Wheat Gluten])

- Select one
- Japanese Beef Sirloin A4 80g
  - Japanese Beef Tenderloin A5 80g (+¥4,000)
  - Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Beef [ Kamifurano Beef Tenderloin A5 30g, Sirloin A5 30g, Kobe Beef 30g ] (+¥7,000)
  - Kobe Beef Sirloin A4 80g (+¥13,000)

- Select one
- Garlic Fried Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
  - Japanese Beef Sirloin and Sea Urchin "Sukiyaki" Style
  - Red Miso Soup and Japanese Pickles (+¥5,000)

### Seasonal Dessert

# 神戸

Kobe

¥41,800

ズワイガニとキャビア

Snow Crab with Caviar

季節のお刺身三点盛り合わせ

Seasonal Sashimi with Condiments

リ・ド・ヴォーのポワレと雲丹 ガストリックソース フレッシュトリュフ

Pan-Fried Sweetbread and Sea Urchin with Gastrique Sauce, Truffle

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 ラヴィゴットソース

Grilled Abalone with Ravigote 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

黒毛和牛の雲丹すき焼き、

白ご飯、赤出汁、香の物

Select one

Garlic Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

Japanese Beef Sirloin and Sea Urchin "Sukiyaki" Style

Red Miso Soup and 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