

## A-5ランク黒毛和牛ディナー

本日のオードブル  
Seasonal Appetizer

季節のサラダ  
Seasonal Salad

神戸ビーフサーロイン又はA-5黒毛和牛フィレ120g  
KOBE Beef Sirloin or High Premium Japanese Beef Fillet (A-5) 120g

焼野菜の盛り合わせ  
Assorted Sauteed Vegetables

白米・味噌汁・香の物  
Steamed Rice, Miso Soup, Pickles

氷菓  
Frozen Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥16,000

## A-4ランク黒毛和牛ディナー

本日のオードブル  
Seasonal Appetizer

季節のサラダ  
Seasonal Salad

A-4黒毛和牛サーロイン又はフィレ(+1,000)120g  
Premium Japanese Beef (A-4) Sirloin or Fillet (+1,000) 120g

焼野菜の盛り合わせ  
Assorted Sauteed Vegetables

白米・味噌汁・香の物  
Steamed Rice, Miso Soup, Pickles

氷菓  
Frozen Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥11,000

## 海の幸と黒毛和牛ディナー 夕風

本日のオードブル  
Seasonal Appetizer

季節のサラダ  
Seasonal Salad

車海老  
Fresh Prawn

蝦夷鮑  
Abalone

帆立貝柱  
Scallop

A-4黒毛和牛フィレ110g  
Premium Japanese Beef Fillet (A-4) 110g

炒め野菜  
Sauteed Vegetables

白米・味噌汁・香の物  
Steamed Rice, Miso Soup, Pickles

氷菓  
Frozen Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥15,000

## 弁天

本日のオードブル  
Seasonal Appetizer

季節のサラダ  
Seasonal Salad

本日の鮮魚  
Today's Fish

蝦夷鮑  
Abalone

焼野菜の盛り合わせ  
Assorted Sauteed Vegetables

A-5黒毛和牛フィレ60g  
High Premium Japanese Beef Fillet (A-5) 60g

神戸ビーフサーロイン60g  
KOBE Beef Sirloin 60g

白米・味噌汁・香の物  
Steamed Rice, Miso Soup, Pickles

氷菓  
Frozen Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥20,000

## 調理長の厳選素材ディナー 黒門 (要予約)

シェフズサラダ  
Chef's Salad

活伊勢海老  
Fresh Lobster

活黒鮑  
Fresh Abalone

旬野菜の盛り合わせ  
Assorted Sauteed Vegetables

フォワグラの甘口赤ワインソース  
Foie gras with Sweet Red wine Sauce

A-5黒毛和牛フィレ80g  
High Premium Japanese Beef Fillet (A-5) 80g

ガーリックライス・伊勢海老の具足汁・香の物  
Garlic Fried Rice, Lobster Miso Soup, Pickles

氷菓  
Frozen Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥32,000

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。  
Please let us know if you have an allergy or additional requests  
表示価格に別途、サービス料と消費税を加算させていただきます。  
The consumption tax and service charge will be charged