

# 【 桂 コース 】

KATSURA Course

¥17,000

前菜盛り合わせ

*Appetizer*

本日の鮮魚 鉄板焼き

*Sauteed Seafood*

彩り野菜のサラダ

*Combination Salad*

焼き野菜

*Sauteed Vegetables*

黒毛和牛 ロースステーキ (100g)

*Selected Beef Sirloin Steak (100g)*

または

*or*

黒毛和牛 フィレスステーキ (80g)

*Selected Beef Tenderloin Steak (80g)*

ご飯・赤出汁・香の物 [ ガーリックライス +¥1,000 ]

*Rice · Miso Soup · Japanese Pickles [Additional charge of ¥1,000 for Garlic Fried Rice instead of Rice]*

シャーベット フルーツ添え

*Sherbet with Fruits*

## 【ご宿泊者さま優待特典】

ご飯をガーリックライスへグレードアップ

【Special Benefits for Staying Guests】

UP grade to garlic fried rice

※各種割引・特典との併用はできません。

※The menu cannot be used with any other discounts or benefits.

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目

（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Please let our staff know if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut)

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

# 【鮑&和牛コース】

*Fresh Abalone & Selected Beef Course*

¥28,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま料金 ¥24,500

前菜盛り合わせ

*Appetizer*

“活鮑”の鉄板焼き

*Fresh Abalone TEPPANYAKI-Style*

彩り野菜のサラダ

*Combination Salad*

焼き野菜

*Sauteed Vegetables*



黒毛和牛 ロースステーキ (100g)

*Selected Beef Sirloin Steak(100g)*

または

*or*

黒毛和牛 フィレスステーキ (80g)

*Selected Beef Tenderloin Steak(80g)*

ガーリックライス

*Garlic Rice*

赤出汁・香の物

*Miso Soup ・ Japanese Pickles*

シャーベット フルーツ添え

*Sherbet with Fruits*

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目

（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Please let our staff know if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut)

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

**【 神戸ビーフ コース 】**  
**Prime “KOBE Beef” Course**  
**¥30,000**

彩り野菜のサラダ  
*Combination Salad*

焼き野菜  
*Sauteed Vegetables*

神戸ビーフ ロースステーキ (100g)  
*Prime “KOBE Beef” Sirloin Steak(100g)*

ガーリックライス・赤出汁・香の物  
*Garlic Fried Rice · Miso Soup · Japanese Pickles*

シャーベット フルーツ添え  
*Sherbet with Fruits*



# 【和洋折衷コース】

“WASHOKU” & “TEPPANYAKI” Course

¥32,000

季節の和前菜

*Appetizer*

お造り盛り合わせ

*Assorted Sashimi*

活車海老の鉄板焼き

*Fresh Prawn TEPPANYAKI-Style*

彩り野菜のサラダ

*Combination Salad*

焼き野菜

*Sauteed Vegetables*

銘柄牛 上ロースステーキ (80g)

*Prime Beef Sirloin Steak (80g)*

または

*or*

銘柄牛 上フィレステーキ (60g)

*Prime Beef Tenderloin Steak(60g)*

ガーリックライス・赤出汁・香の物

*Garlic Rice ・ Miso Soup ・ Japanese Pickles*

フルーツ盛り合わせ

*Assorted Fruits*

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目

（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Please let our staff know if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut)

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

# 【 葵 コース 】

“AOI” Course

¥35,000

前菜盛り合わせ

*Appetizer*

活 車海老の鉄板焼き

*Fresh Prawn TEPPANYAKI-Style*

“ 活 鮑 ” の鉄板焼き

*Fresh Abalone TEPPANYAKI-Style*

彩り野菜のサラダ

*Combination Salad*

焼き野菜

*Sauteed Vegetables*

銘柄牛 上ロースステーキ (80g)

*Prime Beef Sirloin Steak (80g)*

または

*or*

銘柄牛 上フィレスステーキ (60g)

*Prime Beef Tenderloin Steak(60g)*

ガーリックライス・赤出汁・香の物

*Garlic Rice ・ Miso Soup ・ Japanese Pickles*

フルーツ盛り合わせ

*Assorted Fruits*

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目

（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Please let our staff know if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanut)

※ 表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.