

# MENU

## ステーキディナー

### Beef Steak Dinner

本日のオードブル  
コンソメ or 旬のポタージュ

季節の野菜サラダ

極上・黒毛牝和牛 テンダーロイン 130g  
or

極上・黒毛牝和牛 サーロイン 130g

炒め焼飯 or ガーリックライス

旬の香り シャーベット

三種類のケーキ

コーヒー or 紅茶

## 魚介ディナー

### Marine Food Dinner

本日のオードブル  
コンソメ or 旬のポタージュ

活貝柱トリュフバター焼き

活車海老焼き

季節の野菜サラダ

極上・黒毛牝和牛 テンダーステーキ 65g

炒め御飯 or ガーリックライス

旬の香り シャーベット

三種類のケーキ

コーヒー or 紅茶

¥15,000 (税込・サ別)

★ 特撰久左エ門 晚餐コース (税込・サ別) 2日前までに、ご予約下さい。

旬の活魚介鉄板焼き、旬野菜、極上・黒毛牝和牛130g、(全10品) ¥22,000

★ Special Quality Dinner Course ・ kōbe Beef (税込・サ別)

有機飼料育成 / 厳選・黒毛牝神戸但馬牛サーロイン130g (全8品) ¥29,600

## Hors-d'oeuvre

- 厳選・黒毛牝和牛肉のタッジリアータ ¥ 5,500
- フレッシュフオアグラのソテー ¥ 5,500  
伊・モデナ8年&大阪オクソン7年醸造物バルサミコ酢添え
- サーモン香草マリネ キャビア添 ¥ 3,300