

Menu



鉄板焼
Teppan-yaki

五山亭

お客様には牛肉を安心して召し上がっていただけるよう
牛肉トレサビリティ(個体識別番号)を店頭に表示しております。

GOZANBO is committed to providing excellent service and enjoyable meals to all of our guests.

The traceability numbers(ID numbers) of the selected Japanese beef are shown at the entrance.



神戸牛と近江牛 ステーキコース

神戸牛ロースと近江牛フィレを堪能

¥34,000

≪ JRホテルメンバーズ、WESTERポイント会員価格 ¥30,600 ≫

本日の先附

本日のスープ

神戸牛ロース (80g) と近江牛フィレ (80g) の鉄板焼
山葵 ガーリックチップ

焼野菜

サラダ

ご飯 味噌汁 香の物

デザート

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

ガーリックライスへ変更
追加 ¥1,000

季節の釜めしへ変更
追加 ¥4,000

※お米は国産米を使用しております。
※料金はサービス料 (15%) ・税金が含まれた価格となります。
※写真はイメージです。



Kobe Beef & Ohmi Beef Steak Course

¥34,000

Starter

Today's Soup

Kobe Beef Loin (80g) and *Ohmi* Beef Fillet (80g)
with *Wasabi* and Garlic Chips

Grilled Vegetables

Salad

Rice, *Miso* Soup and Japanese Pickles

*** You can choose Garlic Rice by JPY1,000**

or Seasoned Rice Cooked in a Traditional Iron Pot by JPY4,000

Dessert

Coffee, Tea or Herbal Tea

*We use domestically produced rice only.

* Prices shown include tax and service charge.

* The photo is for illustrative purpose only.



五山

¥17,000

《 JRホテルメンバーズ、WESTERポイント会員価格 ¥15,300 》
(JRホテルメンバーズ割引、JR西日本株主優待、ニューエクセレント会員割引のみ対象)

本日の先附

タイラギ貝のコンフィ 筍の木の芽バーニャソース和え イクラ添え

本日のスープ

特選黒毛和牛フィレ肉 (100g) の鉄板焼
山葵 ガーリックチップ

※特選黒毛和牛ロース肉の鉄板焼に変更も承ります。

焼野菜

ステーキのグラムアップ
10g追加 ¥1,040
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

サラダ

ご飯 味噌汁 香の物

ガーリックライスへ変更
追加 ¥1,000

デザート

季節の釜めしへ変更
追加 ¥4,000

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

※お米は国産米を使用しております。
※料金はサービス料 (15%) ・税金が含まれた価格となります。
※写真はイメージです。



GOZAN

SPECIALLY SELECTED JAPANESE WAGYU BEEF COURSE

¥17,000

Starter

Japanese Pen Shell Mussel Confit with Bamboo Shoots
and Japanese Pepper Bagna Càuda Sauce with Salmon Roe

Today's Soup

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet (100g)
with *Wasabi* and Garlic Chips

*** You can change the Beef with Specially Selected Japanese *Wagyu* Beef Loin
*Additional portion of steak can be requested at JPY1,040 per 10g
Please ask our staff for details.**

Grilled Vegetables

Salad

Rice, *Miso* Soup and Japanese Pickles

*** You can choose Garlic Rice by JPY1,000
or Seasoned Rice Cooked in a Traditional Iron Pot by JPY4,000**

Dessert

Coffee, Tea or Herbal Tea

*We use domestically produced rice only.
*Prices shown include tax and service charge.
* The photo is for illustrative purpose only.



山城

¥21,000

《JRホテルメンバーズ、WESTERポイント会員価格 ¥18,900》

本日の先附

タイラギ貝のコンフィ 筍の木の芽バーニャソース和え イクラ添え

本日のスープ

帆立貝柱（2個）活車海老（1尾）の鉄板焼

特選黒毛和牛フィレ肉（80g）の鉄板焼
山葵 ガーリックチップ

※特選黒毛和牛ロース肉の鉄板焼に変更も承ります。

焼野菜

サラダ

ご飯 味噌汁 香の物

デザート

コーヒー 紅茶 又は ハーブティー

ステーキのグラムアップ
10g追加 ¥1,040
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

ガーリックライスへ変更
追加 ¥1,000

季節の釜めしへ変更
追加 ¥4,000

※お米は国産米を使用しております。
※料金はサービス料（15%）・税金が含まれた価格となります。
※写真はイメージです。



YAMASHIRO

STEAK AND SEAFOOD COURSE

¥21,000

Starter

Japanese Pen Shell Mussel Confit with Bamboo Shoots
and Japanese Pepper Bagna Càuda Sauce with Salmon Roe

Today's Soup

Scallops (2pieces)) and Fresh Tiger Shrimp (1piece)

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet (80g)
with *Wasabi* and Garlic Chips

*** You can change the Beef with Specially Selected Japanese *Wagyu* Beef Loin
*Additional portion of steak can be requested at JPY1,040 per 10g
Please ask our staff for details.**

Grilled Vegetables

Salad

Rice, *Miso* Soup and Japanese Pickles

*** You can choose Garlic Rice by JPY1,000
or Seasoned Rice Cooked in a Traditional Iron Pot by JPY4,000**

Dessert

Coffee, Tea or Herbal Tea

*We use domestically produced rice only.
* Prices shown include tax and service charge.
* The photo is for illustrative purpose only.



※写真はイメージです。

* The photo is for illustrative purpose only.

嵯峨

-シェフお薦めコース-

¥23,000

≪ JRホテルメンバーズ、WESTERポイント会員価格 ¥ 20,700 ≫

本日の先附

タイラギ貝のコンフィ 筍の木の芽バーニャソース和え イクラ添え

本日のスープ

活オマール海老（1/2尾）の鉄板焼

特選黒毛和牛フィレ肉（80g）の鉄板焼
山葵 ガーリックチップ

※特選黒毛和牛ロース肉の鉄板焼に変更も承ります。

焼野菜

ステーキのグラムアップ
10g追加 ¥1,040
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

サラダ

ご飯 味噌汁 香の物

ガーリックライスへ変更
追加 ¥1,000

デザート

季節の釜めしへ変更
追加 ¥4,000

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

※お米は国産米を使用しております。
※料金はサービス料（15%）・税金が含まれた価格となります。

SAGA

CHEF'S RECOMMENDED COURSE

¥23,000

Starter

Japanese Pen Shell Mussel Confit with Bamboo Shoots
and Japanese Pepper Bagna Càuda Sauce with Salmon Roe

Today's Soup

Teppan-Grilled Fresh Homard Lobster

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet (80g)
with *Wasabi* and Garlic Chips

*** You can change the Beef with Specially Selected Japanese Wagyu Beef Loin**
***Additional portion of steak can be requested at JPY1,040 per 10g**
Please ask our staff for details.

Grilled Vegetables

Salad

Rice, *Miso* Soup and Japanese Pickles

*** You can choose Garlic Rice by JPY1,000**
or Seasoned Rice Cooked in a Traditional Iron Pot by JPY4,000

Dessert

Coffee, Tea or Herbal Tea

*We use domestically produced rice only.
*Prices shown include tax and service charge.



雅

-特選黒毛和牛と活鮑又は国産活伊勢海老を堪能-

¥27,000

◀ JRホテルメンバーズ、WESTERポイント会員価格 ¥24,300 ▶

本日の先附

タイラギ貝のコンフィ 筍の木の芽バーニャソース和え イクラ添え

本日のスープ

活鮑 又は国産活伊勢海老（1尾）の鉄板焼

特選黒毛和牛フィレ肉（80g）の鉄板焼
山葵 ガーリックチップ

※特選黒毛和牛ロース肉の鉄板焼に変更も承ります。

焼野菜

サラダ

ステーキのグラムアップ
10g追加 ¥1,040
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

ご飯 味噌汁 香の物

デザート

ガーリックライスへ変更
追加 ¥1,000

季節の釜めしへ変更
追加 ¥4,000

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

※お米は国産米を使用しております。
※料金はサービス料（15%）・税金が含まれた価格となります。
※写真はイメージです。



MIYABI

STEAK AND SEAFOOD COURSE

¥27,000

Starter

Japanese Pen Shell Mussel Confit with Bamboo Shoots
and Japanese Pepper Bagna Càuda Sauce with Salmon Roe

Today's Soup

Teppan-Grilled Seafood
Choice of Fresh Abalone or Fresh *ISE* Lobster

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet (80g)
With *Wasabi* and Garlic Chips

*** You can change the Beef with Specially Selected Japanese *Wagyu* Beef Loin**
*** Additional portion of steak can be requested at JPY1,040 per 10g**
Please ask our staff for details.

Grilled Vegetables

Salad

Rice, *Miso* Soup and Japanese Pickles

*** You can choose Garlic Rice by JPY1,000**
or Seasoned Rice Cooked in a Traditional Iron Pot by JPY4,000

Dessert

Coffee, Tea or Herbal Tea

*We use domestically produced rice only.
* Prices shown include tax and service charge.
* The photo is for illustrative purpose only.

-シェフお薦めコース-

極

-季節の釜飯と特選黒毛和牛、活鮑か国産活伊勢海老を堪能-

¥31,000

≪ JRホテルメンバーズ、WESTERポイント会員価格 ¥27,900 ≫

本日の先附

タイラギ貝のコンフィ 筍の木の芽バーニャソース和え イクラ添え

パンチェッタコッタの鉄板焼 ラヴィゴットソース

活鮑 又は 国産活伊勢海老（1尾）の鉄板焼

特選黒毛和牛フィレ肉（80g）の鉄板焼
山葵 ガーリックチップ

※特選黒毛和牛ロース肉の鉄板焼に変更も承ります。

焼野菜

サラダ

ステーキのグラムアップ
10g 追加 ¥1,040
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

季節の釜飯 味噌汁 香の物

デザート

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

※お米は国産米を使用しております。
※料金はサービス料（15%）・税金が含まれた価格となります。

KIWAMI

STEAK AND SEAFOOD COURSE

¥31,000

Starter

Japanese Pen Shell Mussel Confit with Bamboo Shoots
and Japanese Pepper Bagna Càuda Sauce with Salmon Roe

Teppan-Grilled Pancetta Cotta with Ravigote Sauce

Teppan-Grilled Seafood
Choice of Fresh Abalone or Fresh *ISE* Lobster

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Fillet (80g)
With *Wasabi* and Garlic Chips

*** You can change the Beef with Specially Selected Japanese *Wagyu* Beef Loin**
***Additional portion of steak can be requested at JPY1,040 per 10g**
Please ask our staff for details.

Grilled Vegetables

Salad

Seasoned Rice Cooked in a Traditional Iron Pot
Miso Soup and Japanese Pickles

Dessert

Coffee, Tea or Herbal Tea

*We use domestically produced rice only.
* Prices shown include tax and service charge.



祇園

- 銘柄牛と国産伊勢海老、活鮑を味わう -

¥38,000

≪ JRホテルメンバーズ、WESTERポイント会員価格 ¥34,200 ≫

本日の先附

タイラギ貝のコンフィ 筍の木の芽バーニャソース和え イクラ添え

パンチェッタコッタの鉄板焼 ラヴィゴットソース

国産活伊勢海老（1/2尾）の鉄板焼

活鮑の鉄板焼

銘柄牛フィレ肉（80g）の鉄板焼
山葵 ガーリックチップ

焼野菜

サラダ

季節の釜飯 味噌汁 香の物

デザート

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

※お米は国産米を使用しております。
※料金はサービス料（15%）・税金が含まれた価格となります。
※写真はイメージです。



GION

STEAK AND SEAFOOD COURSE

¥38,000

Starter

Japanese Pen Shell Mussel Confit with Bamboo Shoots
and Japanese Pepper Bagna Càuda Sauce with Salmon Roe

Teppan-Grilled Pancetta Cotta with Ravigote Sauce

Teppan - Grilled Japanese Fresh *ISE* Lobster (1/2)

Teppan - Grilled Japanese Fresh Abalone

Japanese Branded Beef Fillet (80g)
with *Wasabi* and Garlic Chips

Grilled Vegetables

Salad

Seasoned Rice Cooked in a Traditional Iron Pot
Miso Soup and Japanese Pickles

Dessert

Coffee, Tea or Herbal Tea

- *We use domestically produced rice only.
- * Prices shown include tax and service charge.
- * The photo is for illustrative purpose only.