



# 神戸牛 ステーキランチ

神戸牛 ロースを堪能

¥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

本日のスープ

神戸牛ロース (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 Steak Lunch

---

¥21,000

Starter

Today's Soup

*Kobe* Beef Loin (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.



【平日限定】  
**船形**  
-ステーキランチ-

¥8,000

≪ JRホテルメンバーズ、WESTERポイント会員価格 ¥7,200 ≫  
(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

帆立貝柱(1個)の鉄板焼が追加できます  
追加 ¥1,000

タイラギ貝のコンフィ 筍の木の芽バーニャソース和え

本日のスープ

国産牛フィレ肉 (90g) の鉄板焼  
山葵 ガーリックチップ

ステーキのグラムアップ  
10g追加 ¥600

焼野菜

サラダ

ガーリックライスへ変更  
追加 ¥1,000

ご飯 味噌汁 香の物

季節の釜めしへ変更  
追加 ¥4,000

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。



【Weekdays Only】  
**FUNAGATA**  
STEAK LUNCH

---

¥8,000

**You can add Scallop (1 piece) by JPY1,000**

Starter

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

Today`s Soup

Japanese Beef Fillet (90g)  
with *Wasabi* and Garlic Chips

**\*Additional portion of steak can be requested at JPY600 per 10g**

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.

# 鳥居

-シェフのお薦めランチ-

¥10,000

≪ JRホテルメンバーズ、WESTERポイント会員価格 ¥9,000 ≫

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

本日のスープ

オマール海老と帆立貝柱の鉄板焼 ブイヤベース仕立て

国産牛フィレ肉 (70g) の鉄板焼  
山葵 ガーリックチップ

ステーキのグラムアップ  
10g追加 ¥600

焼野菜

サラダ

ガーリックライスへ変更  
追加 ¥1,000

ご飯 味噌汁 香の物

季節の釜めしへ変更  
追加 ¥4,000

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。

# TORII

## CHEF'S RECOMMENDED LUNCH

---

¥10,000

### Starter

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

### Today's Soup

*Teppan*-Grilled Homard Lobster and Scallops  
in Bouillabaisse

Japanese Beef Fillet (70g)  
With *Wasabi* and Garlic Chips

**\*Additional portion of steak can be requested at JPY600 per 10g**

### Grilled Vegetables

### Salad

Rice, *Miso* Soup and Japanese Pickles

**\* You can choose Garlic Rice by JPY 1,000  
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.



# 北山

¥12,000

《JRホテルメンバーズ、WESTERポイント会員価格 ¥10,800》

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

本日のスープ

活鮑の鉄板焼

国産牛フィレ肉（70g）の鉄板焼  
山葵 ガーリックチップ

ステーキのグラムアップ  
10g追加 〈¥600〉

焼野菜

サラダ

ガーリックライスへ変更  
追加 〈¥1,000〉

ご飯 味噌汁 香の物

季節の釜めしへ変更  
追加 ¥4,000

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。



## KITAYAMA

### SEASONAL LUNCH

---

¥12,000

Starter

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

Today`s Soup

*Teppan* - Grilled Fresh Abalone

Japanese Beef Filet (70g)  
with *Wasabi* and Garlic Chips

**\*Additional portion of steak can be requested at JPY600 per 10g**

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.