LEAF 2014 November / December EDITION Event Information

ホテルや地域の旬の情報は
神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ
公式facebook、Twitterでチェック!

Year End Party & New Year Party
忘・新年会プラン

温泉特典付 ＊12/31～1/4を除く。

クリスマスパーティーや忘年会・新年会はゆったりとお時が流れるくつろぎの空間で華やかに。ホテルシェフが厳選した素材を熟練の技と真心で調理し、洗練された料理に仕上げます。シェラトンならではの味とサービスで、至福のひとときをお楽しみください。

基本 お料理 ＋ フリードリンク

Aプラン お1人様 ¥7,000
お一人様＋1,500円毎の人数で料理追加ご利用いただけます。
○お料理／西洋料理(前菜または立食ブッフェ、前菜卓上ブッフェ)
○お飲物／ビール、赤白ワイン、焼酎、ソフトドリンク、ウーロン茶

Bプラン お1人様 ¥9,000 温泉付
○お料理／西洋料理(前菜または立食ブッフェ、前菜卓上ブッフェ、コース(正餐))、中国料理(前菜卓上ブッフェ)
○お飲物／ビール、赤白ワイン、焼酎、ソフトドリンク、ウーロン茶

ドリンクオプション お1人様¥500の追加で下記ドリンクメニューよりアイテムお選びいただけます。
■カクテル5種 ■ウィスキー ■日本酒 ■紹興酒

特典
● シェラトンバスでのお迎え(1日前時間)
プラン特典
● 宴会場使料、マイク2本利用無料

＊料金は税・サービス料を含みます。 ＊食材の都合によりメニュー内容は変更する場合がございます。
＊プランご利用は20名様以上で承ります。また、ご利用時間は2時間までとさせていただきます。

ご予約・お問合せ 宴会予約係 078-857-7040

2014/11/1 sat.～2015/1/31 sat.

レストラン個室での忘・新年会&スポーツパブプラン

＊12/20～25、12/31～1/4を除く。

■21F「ダイニング「Kobe Grill」」
お1人様 ¥10,000
フランス料理プルコース＋こだわりのフリードリンク
ガクン(単席)7～10名(平日限定)
ザ・ビー(個室)4～28名(別料￥10,000)

■2F 中国料理「翠中国」
お1人様 ¥8,000
お1人様 ¥10,000
お1人様 ¥12,000
中国料理フルコース＋フリードリンク

■2F 日本料理「神戸 若竹」
寄せ鍋会席コース
お1人様 ¥8,000
ふぐ三昧コース
お1人様 ¥10,000
お飲物(フリードリンク)

■1F テラスレストラン「ガーデンカフェ」
お料理(ディナーバイキング)
お1人様 ¥3,200
＊土日祝プラス¥1,200
お飲物(フリードリンク)
お1人様 ¥2,300

■1F スポーツバブ「アリーナ」
お1人様 ¥5,000
お料理(10種)＋フリードリンク

各ノンス温泉利用特典など!
＊ご利用人数、諸外国籍につきましては個別で対応致しますので、ご相談ください。

＊料金は税・サービス料を含みます。

ご予約・お問合せ 宴会予約係 078-857-7040　ご予約・お問合せ レストラン予約係 078-857-7007

Sheraton Marché
FOOD SELECT SHOP

毎週1回日曜日 サンデーマルシェ開催!
あなたの誕生日月に、素敵なプレゼントをお渡しします。お客様のお誕生日月を中心に、お楽しみください。

11月「新米&ご飯のお供フェア」、12月「クリスマスフェア」開催

スープやデザートセット　毎日焼きたてのベーカリー特製パン　「翠字鍋」のお惣菜

2F フードセレクトショップ「シェラトンマルシェ」FOOD SELECT SHOP "Sheraton Marché"　OPEN/9:00a.m.～8:30p.m.(ホテルフーマーカードは9:00a.m.～)　078-857-7015

Cake of the Month

マンスリーケーキ
11/1 sat. ～ 12/31 wed.

11月 November
カルメ Calme ¥420(税込)
リンゴの成だけが望まれました。甘い酸味のリンゴとコンポートをやわらかなスポンジ生地で包みました。

12月 December
フレーズ・ピスターシュ Fraise Pistache ¥480(税込)
マクスモーノ産の、苺とミルクチョコのムースにピスタチオのパヴロワ、木苺を加えた甘酸っぱいゼリーとやさやかな食感のフィアンティーヌ。タッコの苺をアクセントにしました。

Musical Show 法要のご案内

少人数からご利用いただけるプランや比手頃な料金の料理など幅広い内容をご用意しておりますので、送迎バスもお気軽にご相談ください。

法要プラン お1人様 ¥10,000～
法要コース料理 お1人様 ¥6,480～

ご検者のできるご案内品等もございます。 ＊送迎用バスについては別途ご相談ください。

ご予約・お問合せ 078-857-7040(宴会予約係)　＊受付10:00a.m.～7:00p.m.

お菓子の家を作りましょう!

(20組40名様限定) 12/7 sun. 1:00p.m.～

ヨーロッパやクリスマスシーズンに作られているお菓子の家「ジンジャーブレッドハウス」。クリスマス前の楽しい出作りに親子でご参加ください。

会場／3F宴会場 調 師／製菓専門員 谷口 圭
(大人1名様+お子様(小学生)1名様) ¥8,000
＊材料費、ティーセット、紅茶・ビスケット代含む。 ＊1名様追加¥5,000
＊テーブルケーキセットのみは¥2,000 ＊エプロンをご持参ください。
＊お菓子の家は1組につき1台の販売となります。(保護者同伴で参加可)ください

ご予約・お問合せ 078-857-7007　＊受付10:00a.m.～7:00p.m.

SHERATON WEDDING

新登場! 今秋10月に新衣装が「PRIMAMACARA」がオープンしました。

〈毎日10:00a.m.来館ご予約の方は、ペアランチご招待〉
〈無料シェフこだわりランチ付〉シェラトンウエディング体験フェア

シェフ自慢の一品やゲストに配慮した造りのくつろぎ空間や会場を見学。またドレス試着会も体験出来ます。(限定3組、要予約・無料)

〈1泊2日〉宿泊体験付フェア 要予約

温かのカップルもゆっくり。
ゲスト目線で体験出来るフェア。
[土・祝前日] ペア¥15,000
[日・平日] ペア¥12,000
〈1日目〉ボウルチェックイン～施設巡る体験
〈2日目〉朝食またはランチ付、会場見学・ご相談会

フォトウエディングプラン
¥150,000
・お衣装、美容着付(各洋装1点)
・写真1カット ・プーチ(10,000)別途

おもてなし2のポイント
安心、信頼安全専用送迎バス。片道2時間以内なら無料で送迎(厳家で1台)。

スペシャル企画 2015年3月までのスペシャルウィンタープラン
＊2014年11月11日以降は2倍料金&限定・制定は1名のみ。詳しくは担当までお問合せ。

挙式&ルームプラン 25名様 ¥398,000 (1名様追加¥13,000)
おふたりでゆっくり過ごすスイートルームご利用プレゼント、花、ブレスと小品薬明も進ろ。

挙式&食事プラン 6名様 ¥298,000 (1名様追加¥14,000)
挙式当日あふたりのご結婚プレゼント、ケーキ。

＊料金には税・サービス料を含みます。

1F プライダルコンシェルジュ　ご予約・お問合せ 078-857-3355

ホテルニューアワジグループ インフォメーション

比類なきKing of Beef 淡路ビーフ
「チャンピオン牛」を味わうSpecial Days

長年にわたり徹底産牛との交流を続け改良に改良を重ねて受け継がれた優良な血統から厳選牛や近江牛、そして神戸牛などの素牛とも名高淡路牛。
その淡路和牛から生みだされる淡路ビーフは、超一級の肉質と希少価値により「幻の淡路ビーフ」と謳われています。その中でも兵庫県で唯一唯受賞牛「グランドチャンピオン牛」に選ばれた最高級淡路ビーフを、ホテルニューアワジグループが3年連続で一頭まるごと買入いたしました。

柔らかくまろやか、風味豊かな極上の美味しさ…。
この極上の淡路ビーフを使った料理をグループホテルそれぞれの料理長でお腕しんだだけるスペシャル料理を11月1日～12月10日の期間限定で用意しています。濃んだ空気とおいしい水、豊かな自然の中で丹精込めて育て上げられた、他では味わえない最高級の淡路ビーフ「グランドチャンピオン牛」の味わいをぜひお腕しんでください。

ホテルニューアワジ
料金 P001 (平成期間:2月1日(金)～到去)
大人1名様 ¥25,000～
＊料金は2名様(別料理)で1名分です。＊入湯税150円別途。

ご予約・お問合せ Reservation and further information　0799-23-2200　www.newawaji.com
ホテルニューアワジ(ホテル代表)　〒656-0023 兵庫県洲本市小路谷20

Sheraton Kobe Bay HOTEL & TOWERS
神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ
〒65B-0032 神戸市東灘区向洋町中2丁目13番地
(六甲アイランド)
2-13 Koyocho-naka, Higashinada-ku, Kobe 658-0032, Japan
Tel.078-857-7000 Fax.078-857-7001
www.sheraton-kobe.co.jp

ASSOCIATE HOTEL

神戸ベイシェラトンホテル&タワーズは、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンの アソシエイトホテルです。

六甲アイランドへの定期バス(有料)をご利用ください。

電車	阪神線「住吉」駅(大阪駅より約19分、三ノ宮駅より約7分)より六甲ライナーで約9分 阪神電車「魚崎」駅(大阪梅田駅より約22分、三宮駅より約8分)より 六甲ライナーで約6分(ポートタワーセンター)駅前通
車	阪神高速湾岸線「六甲アイランド北」ランプより約2分 阪神高速神戸線「魚崎」「摩耶」ランプより約10分
バス	空港リムジンバス 関西空港より約57分

ホテル駐車場 180台収容

＊阪神戸線「住吉」駅(大阪駅より約19分、三ノ宮駅より約7分)より六甲ライナーで約9分
＊新幹線「新神戸」駅より約30分
＊JR「芦屋」駅(北口)より約37分
＊阪急電鉄「夙川」駅南、阪川グリーンクラブより約46分
＊阪急電鉄「岡本」駅(南側出手神戸線沿い三井住友銀行付近)より約20分
＊阪急電鉄「御影」駅南2番出口より約20分
＊阪神電車「御影」駅(弓場線上中交差点南側)より約17分

特集 special issue LEAF STORY

生産者の思いを届けたい！

～兵庫・淡路島の食を皆様へ Vol.2

秋冬野菜が収穫の時期を迎え、「シェラトンマルシェ」では葉菜類をはじめ種類豊富な野菜が並び始めました。秋冬から来年に向けてもシェフたちとのコラボレーションから生まれるスイーツや お料理が楽しみです。今回も日頃ご協力いただいている生産者の皆様をご紹介します。

浅川 元子さん（神戸市西区）

ズッキーニ、茄子、菜ブロッコリー、ほうれん草、アスパラガスなどを手がける。「味のしっかりした美味しい野菜を提供する事を心がけています。」

松井 義輝さん（加古郡稲美町）

3代続くトマト農家。カボチャ各種、茄子、きゅうり、トマト、白菜、水菜などを幅広く手がける。地元の風土・土壌を知り尽くした美味しい農産物を心がけています。

今城 里華さん（神戸市西区）

ひょうごアグリプリンセスの会所属。「野菜も人間と同じで、まず健康な体を作ってあげる事が大事だと思っています」。大事な土作りは、牛ふん堆肥、鶏糞、魚粉、コンブエキス、酵母等有機資材を主に使用している。

坂田 耕祐さん（加古郡稲美町）

都市近郊の立地を活かし鮮度が命の水菜、ほうれん草、春菊、青ねぎなど葉菜類を中心に栽培。面積約10反（約3000㎡）ハウス2棟を使っ周辺農家の4代目。農業には多くの可能性があると思い就農を決意。大学卒業後園芸専門学校に進む。単は「百分の努力を農業という仕事を通じて一人でも多くの人を幸せにすることを誇る。

花房 宏俊さん（加古郡稲美町）

トマト、パプリカ、ブロッコリー、白菜、キャベツ、パパイヤ、フェンネルを栽培。「新規就農3年目にたります。これからも特徴のある品目の栽培を増やしていき、お客様に喜んでいただきたいです。」

小山 博嗣さん（加古郡稲美町）

秋冬はブロッコリー、カリフラワー（オレンジフーク、ロマネスコ）、バーブルフラワーなど）、レタス、サニーレタス、夏は稲荷野菜オロントマト、オクラ、白瓜を栽培。「野菜の持つ生命力の手助けをして最大限の旨みを引き出せるように頑張っています。」

里 昌樹さん（淡路市）

淡路島の恵まれた風土で玉ねぎを手がける「里農園」。家族規模をを多く使用した豊かな大地でたっぷりのミネラルを吸収して育った玉ねぎは一つ一つ手にとって厳選の味さある。「極上玉ねぎ」は甘り物として喜ばれている。

北原 フサエさん（淡路市）

淡路島北部で葡萄やカルシウムを取り入れた肥料で高農業にこだわった美味しい野菜作りを目指す。少量生産でじっくりも、かぼちゃ、バターナッツ、里芋、キャベツ、人参の他、フェンネル等多彩な野菜づくりにチャレンジしている。

海老・カニフェア

Crustacean Fair

11/1sat.～12/30tue.

各レストラン&バーにて
1名様￥2,000以上のご利用で　神戸六甲温泉「濱泉」ご入浴優待
通常￥2,800 → ￥1,500（消費税・入湯税を含む）

※ご利用日から10日間の有効期限となっております。（お食事の前に温泉をお楽しみください。）
※日帰りの方12:30pm.～9:00pm.（毎週火曜日14:30pm.～9:00pm.）　※最終受付8:00pm.

21F ダイニング「Kobe Grill」 Dining "Kobe Grill"

Dining Dinner Course ディナーコース　ディナー | 5:30p.m.～9:00p.m.

新鮮なオマール、鮑、バジル風味のブイヤベースを旨みを過ごさないカルトファゼで包み込みました。付け合せの五種類の野菜とともに赤パプリカの特製マヨネーズソースでお召し上がりください。
Fair dinner course featuring crustacean menus such as "Bouillabaisse with lobster, fish and basil wrapped in Carta Fata with paprika mayonnaise sauce" and "Seawceab begiers and poached scallops"

Menu
- 食前のお飲しみ
- 紅ズワイガニのベニエ　帆立貝のポッシェ　カリフラワーのクーリとマチュドニアを添えて
- 冬野菜のポタージュ
- オマール海老と鮑色のカルトファゼ仕立　パプリカのルイユソース
- 九州産黒毛和牛のロイン煮込み　ポルチーニ茸ソースとに
- デザート
- コーヒーまたはシェラトンスタンダードティー"TWC"

お1人様 per person ￥8,000（¥8,500）　＊12/20～25のディナーを除く。＊Excludes Dec20-25

Teppanyaki Dinner Course "Rokko" 鉄板焼コース「六甲」

シェフの厳やかな手つきで調かれたオマール海老を、鉄板の上で仕上られる特製アメリケーソースでく。
Please enjoy lobster with American sauce.
Each dish is specially prepared by the chef.

Menu
- 先付 ＊本日の献菜 ＊活オマール海老
- 特撰国毛和牛フィレ　又は ロース ＊季節の焼野菜 ＊野菜サラダ
- ご飯・香の物・赤だし ＊デザート

お1人様 per person ￥13,000（¥13,440）　＊12/20～25のディナーを除く。＊Minimum 2 people ＊Excludes Dec20-25

1F テラスレストラン「ガーデンカフェ」 Terrace Restaurant "GARDEN CAFE"

ランチ | 11:30a.m.～2:30p.m.
ディナー | 5:30p.m.～9:30p.m.

Lunch & Dinner Buffet ランチ＆ディナーバイキング

小エビのカケル醤油風味や人気のズワイガニ食べ放題（平日ランチ除く）、神戸牛ローストビーフを使ったコロッケ（平日ランチ）、そしてディナーでは熱々の海老の天ぷらやジューシーステーキが食べ放題。
A variety menu items such as shrimp cocktail, prawn tempura, Kobe beef croquette, snow crab and beef steak. (Croquette is served with weekday lunch. Snow crab and beef steak are served except weekday lunch time.)

＊12/23～25のディナータイムを除く。＊Excludes Dinner on Dec 23th-24th-25
＊12/23～25のディナータイムは「クリスマスディナーバイキング（別料金）」を開催いたします。

2F 中国料理「翠亨園」 Chinese Restaurant "SUIKYO-EN"

Winter Chinese Dinner Course 冬の料理長特撰ディナーコース　ディナー | 5:30p.m.～9:00p.m.

新鮮な大海老をニンニク、しょうが、ブラックビーンズのお好きな味でお楽しみいただけます。
Please enjoy a lobster dish with garlic, ginger or blackbean sauce.

Menu
- 特製冷菜盛り合わせ　鶏々盛り　＊ハムとセロリの菜の蒸しス　＊北京ダックとアンコウの揚げ物
- とてもえらえエビの黒、海 お好きな味でニンニク、しょうが、ブラックビーンズの
- 蟹肉アワビの姿の煮 野菜添え
- 牛バラ肉のさっぱり 若んか煮込み
- カニ肉と黒ニラのチャーハン　＊柔らか香仁豆腐

お1人様 per person ￥10,000（¥11,880）　＊12/20～25のディナーを除く。＊Excludes Dec20-25

バイキング料金表／Buffet Price List

	11月November／12月 December				
ランチ	11:30a.m.～2:30p.m.		ディナー	5:30p.m.～9:30p.m.	
	平日 weekdays	土・日・祝 weekends&holidays		平日 weekdays	土・日・祝 weekends&holidays
大人 Adult	¥2,500（¥2,690）	¥2,900（¥3,400）	大人 Adult	¥3,000（¥3,360）	¥3,800（¥4,104）
小学生 Children 6-12	¥1,500（¥1,760）	¥1,800（¥2,138）	小学生 Children 6-12	¥1,900（¥2,257）	¥2,300（¥2,760）
シニア（60才以上）Seniors over 60	¥1,900（¥2,052）	¥2,200（¥2,640）	シニア（60才以上）Seniors over 60	¥2,200（¥2,640）	¥2,800（¥3,080）

＊小学生未満のお子様は同伴の大人の人数まで無料です。　＊ランチ、ディナーともオーバーフリーパーティーは行なっております。
＊1 child under 6 per accompanied adult can dine for free. ＊All prices include soft drink bee.

女性3人以上が集まれはお得！
平日ランチバイキング限定「シェラトン・レディースランチ会」
＊女性の方3名以上にシニア料金の平日ランチ料金の方に女子会に
女性の方は 通常￥2,500（¥2,690）→ ￥2,000（¥2,200）

ディナーバイキング・サービスデイ（11月）／Dinner Buffet Service Day

シニアデイ（60才以上の方）Senior's Day	毎週月曜日 Every Monday Night	¥2,200 → ¥1,800（¥2,028）
レイトタイムデイ Late Night Special	毎週火曜日・金曜日、祝前日除くご利用で Every Tuesday&Friday Night holiday due 10th pm.	¥3,000 → ¥2,250（¥2,430）
レディースデイ Ladies Day	毎週水曜日 Every Wednesday Night	¥3,000 → ¥2,250（¥3,360）
グループ&ファミリーデイ Group & Family Day	毎週木曜日 Every Thursday Night	4名様からご利用で、1名様が無料に！＊対象の4名様は大人料金にあらためます。
ハッピーアワー Happy Hour 20%off	毎週木曜日 Every Thursday Night	5:30p.m.～6:00p.m.のご来店で20%off

＊特典の重複利用及び他の割引や特典との併用はご遠慮ください。＊12才以下サービスデイはございません。　＊11/3、24を除く
＊Any privileges or discounts are not applicable.　＊Excludes Nov.3&24

2F 日本料理「神戸 若竹」 Japanese Restaurant "KOBE WAKATAKE"

Crustacean Kaiseki Course 海老・蟹づくし会席　ランチ | 11:30a.m.～2:30p.m.　ディナー | 5:30p.m.～9:00p.m.

前菜からメインまで海老・カニを存分にお楽しみいただける会席コースをご用意しました。
Enjoy special Kaiseki meal featuring a tempra, a steamed egg hotchpotch, and one-pot dish with crab in miso soup.

Menu
- 前菜酒 ＊先附 ＊前菜一季節の盛り合せ
- 胸物一茶碗蒸し ＊造り～3種盛り
- 焼物～味噌クリームグラタン
- 鍋物～海鮮寄せ鍋 ＊鍋物一入福鍋盛合せ
- 食事～蟹ちらし寿司 ＊おだし ＊デザート

お1人様 per person ￥8,000（¥8,500）　＊前日までにご予約ください。

2F 中国料理「翠亨園」 Chinese Restaurant "SUIKYO-EN"

Dim Sum-Lunch Buffet with a cup of Pu'ereen Special Menu 飲茶バイキング「飲茶午餐」　ランチ | 11:30a.m.～2:30p.m.

料理長おすすめメニューから出来立ての味をテーブルまでお届けする オーダーバイキングではエビのチリソース煮や、各種炒め物をご用意。熱々の飲茶と充実のデザートまで30種類以上のメニューを心ゆくまでどうぞ。
Enjoy a dim-sum lunch buffet, all-you-can eat variety of piping hot dim-sum, a la carte menu items and Chinese dessert.

	平日 weekdays	土・日・祝 weekends & holidays
大人 Adult	¥3,000（¥3,360）	¥3,300（¥3,828）
小学生 Children 6-12	¥1,700（¥2,018）	¥1,900（¥2,257）
シニア（60才以上）Seniors over 60	¥2,400（¥2,851）	¥2,600（¥3,080）

Menu
- 本日のスープ
- 飲茶（スチームフロゴンからお好きな飲茶をお好きなだけ）
- オーダーバイキング（15種類以上のメニューからお好きなもの）
- デザート（お好きなデザートをお好きなだけ）

＊小学生未満のお子様は同伴の大人の人数まで無料です。　＊ご利用時間は90分までさせていただきます。　＊（）内が消費税、税・サービス料を含みます。
＊1 child under 6 per accompanied adult can dine for free. ＊Dining time is limited 90 minutes. ＊Prices shown in brackets include 8% tax and service charge.

21F ダイニング「Kobe Grill」&鉄板焼「神戸グリル」 Dining "Kobe Grill"&Teppanyaki "Kobe Grill"

Lunch Course ランチコース　ランチ | 11:30a.m.～2:30p.m.

Kobe Grillの味がお楽しみいただける お手頃なランチコースです。
A lunch course features local and seasonal ingredients.

ランチA　¥2,800（¥3,326）
- オードブル、スープ、メインディッシュ（魚または肉）、デザート、パン、コーヒー

ランチB　¥3,500（¥4,158）
- オードブル、スープ、メインディッシュ（魚または肉）、デザート、パン、コーヒー

ランチC　¥5,000（¥5,940）
- オードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒー

Lunch Menu "Ashinoya" ランチ | 11:30a.m.～2:30p.m.

ランチコース「芦ノ屋」

ホテル最上階、遠かな海誇を一望する鉄板焼コーナーで、旬の鮮魚と上質の国産牛をご堪能ください。
Delicious Teppanyaki lunch course using seasonal fresh fish and high quality Japanese beef cattle.

Menu
- 先付 ＊前菜 ＊旬の鮮魚
- 国産上質牛フィレステーキ ＊季節の焼き野菜
- 野菜サラダ ＊ご飯 ＊香の物 ＊おだし ＊朱椀 ＊デザート

お1人様 per person ￥5,000（¥5,940）

2F 鮨「みさき」 Sushi "MISAKI"　定休日：水曜日

Hand-Rolled Sushi 「上にぎり寿司」　ランチ | 11:30a.m.～2:30p.m.

新鮮なネタを使ったランチタイムおすすめのメニューです。
Enjoy sushi using the finest local seafood .

Menu
- にぎり10貫
- おだし

お1人様 per person ￥2,500（¥2,970）

"Osechi" New Year Traditional Dishes　神戸ベイシェラトンホテル 特製「おせち料理」

ご予約受付中！

お正月は、ご自宅で最高級料理にだわったホテルならではの美味をご堪能ください。

ご予約期間　12/25 thu.まで
お 渡 し 日　12/31 wed.

早割ご予約 11/1～30の方は 10%OFF

＊店頭お渡しまたは配送にて承ります。詳しくはお問合せください。
＊税込　＊数の割引と中所は正確ください。
＊写真はイメージです。

特 全　洋食一段重 ¥14,040　洋食二段重 ¥27,000　中国料理二段重 ¥26,000

ご予約・お問合せ　レストラン予約係　078-857-7007

ご予約・お問合せは　Reservation and further information　レストラン予約係 078-857-7007

（ ）内の料金は税金・サービス料を含みます。 食材の入荷状況等によりメニュー内容を変更する場合がございますのでご了承ください。

Prices Shown in bracket include Tax&Service charge. Please understand menu items can be changed without notice.

（※料理写真はイメージです。*Pictures may vary from actual food.*）