



Japan's finest beef brand Kobe Beef Steak Course

日本のトップブランド牛 神戸ビーフステーキコース

Appetizer assortment

前菜盛合せ

Shrimp wonton soup

海老ワンタンスープ

Snow crab salad

ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin & truffle flan

冷製雲丹とトリュフのフラン

Chinese-style sautéed ise lobster

伊勢海老チャイニーズソテー

Abalone steak

鮑ステーキ

Kobe beef steak

神戸ビーフステーキ

Chef's finishing dish

シェフの一品

Dessert & coffee

デザート、カフェ

1 person

お一人様

30,000.-

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Matsusaka Beef Steak Course

松坂牛ステーキコース

Appetizer assortment

前菜盛合せ

Shrimp wonton soup

海老ワンタンスープ

Snow crab salad

ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin & truffle flan

冷製雲丹とトリュフのフラン

Chinese-style sautéed ise lobster

伊勢海老チャイニーズソテー

Abalone steak

鮑ステーキ

Matsusaka beef steak

松坂牛ステーキ

Chef's finishing dish

シェフの一品

Dessert & coffee

デザート、カフェ

1 person

お一人様

30,000.-

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Kobe Beef & Wagyu Tasting Course

神戸ビーフと和牛食べ比べコース

Appetizer assortment

前菜盛合せ

Shrimp wonton soup

海老ワンタンスープ

Snow crab salad

ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin & truffle flan

冷製雲丹とトリュフのフラン

Chinese-style sautéed ise lobster

伊勢海老チャイニーズソテー

Abalone steak

鮑ステーキ

Kobe beef and kuroge Wagyu filet steak tasting

神戸ビーフと黒毛和牛フィレステーキ食べ比べ

Chef's finishing dish

シェフの一品

Dessert & coffee

デザート、カフェ

1 person

お一人様

25,000.-

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Wagyu Filet Steak Course

和牛フィレステーキコース

Appetizer assortment

前菜盛合せ

Shrimp wonton soup

海老ワンタンスープ

Snow crab salad

ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin & truffle flan

冷製雲丹とトリュフのフラン

Chinese-style sautéed ise lobster

伊勢海老チャイニーズソテー

Abalone steak

鮑ステーキ

Kuroge Wagyu Filet Steak

黒毛和牛フィレステーキ

Chef's finishing dish

シェフの一品

Dessert & coffee

デザート、カフェ

1 person

お一人様

19,000.-

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

WAGYU beef refers only to four breeds of cattle born and raised in Japan: Japanese Black, Japanese Brown, Japanese Shorthorn, and Japanese Polled. **Domestic beef** is beef that is born outside of Japan and then raised in Japan for a certain period of time (approximately six months or more) and is labeled as "domestic beef" regardless of breed. The beef used in our restaurant's steak course is not domestic beef, but exclusively **WAGYU beef**.

和牛とは、日本で生まれ、日本で飼育された4品種、黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種のみを言う。
国産牛とは、日本国以外で産まれた後、日本で一定期間(約半年以上)飼育されれば品種のくくり無く「国産牛」と表示される。
ブルーリリーのステーキコースの牛肉は、だからこそすべて日本の牛、**和牛**を使用しています。

Shark Fin & Wagyu Steak Course

フカヒレと和牛ステーキコース

Appetizer assortment
前菜盛合せ

Snow crab salad
ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin and truffle flan
冷製雲丹とトリュフのフラン

Braised whole shark fin
フカヒレ姿煮

Abalone steak
鮑ステーキ

Kuroge Wagyu beef steak
黒毛和牛ステーキ

Chef's finishing dish
シェフの一品

Dessert & coffee
デザート、カフェ

1 person
お一人様 **25,000.-**

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Lobster & Wagyu Steak Course

伊勢海老と和牛ステーキコース

Appetizer assortment
前菜盛合せ

Shrimp wonton soup
海老ワンタンスープ

Snow crab salad
ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin and truffle flan
冷製雲丹とトリュフのフラン

Chinese sauteed lobster
伊勢海老チャイニーズソテー

Kuroge Wagyu steak
黒毛和牛ステーキ

Chef's finishing dish
シェフの一品

Dessert & coffee
デザート、カフェ

1 person
お一人様 **15,000.-**

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Abalone & Wagyu steak course

鮑と和牛ステーキコース

Appetizer assortment
前菜盛合せ

Shrimp wonton soup
海老ワンタンスープ

Snow crab salad
ズワイ蟹サラダ

Chilled sea urchin and truffle flan
冷製雲丹とトリュフのフラン

Abalone steak
鮑ステーキ

Kuroge Wagyu steak
黒毛和牛ステーキ

Chef's finishing dish
シェフの一品

Dessert & coffee
デザート、カフェ

1 person
お一人様 **10,000.-**

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)

Peking Duck Chinese Course

北京ダックチャイニーズコース

Appetizer assortment
前菜盛合せ

Shrimp wonton soup
海老ワンタンスープ

Snow crab salad
ズワイ蟹サラダ

Dim sum
点心

Peking duck
北京ダック

Stir-fried king prawns with spicy sauce
大海老辛味炒め

Sweet & sour pork blocks
真っ黒な黒酢すぶた

Chef's finishing dish (fried rice or noodle)
シェフの一品 (チャーハン又は麺)

Dessert & coffee
デザート、カフェ

1 person
お一人様 **10,000.-**

Minimum order is 2 servings (2名様より承ります)