

## Special Course

スペシャルコース

# 楓 KAEDE

税込価格  
Tax included

お1人様……11,900yen

季節の前菜  
Seasonable appetizer

旬の野菜 鉄板焼  
Seasonable vegetable

活車海老と帆立貝柱の鉄板焼  
Live prawn and scallops

活あわびの鉄板焼  
Live Abalone

フォアグラのソテー 赤ワインキャラメリゼソース  
Sauté of foir-gras with red wine sauce

国産黒毛和牛サーロインステーキ  
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100yen(税込)  
Add 1,100yen(Tax included) for your choice japanese beef fillet steak.

グリーンサラダ  
Green salad

黒豚玉 or 黒豚焼そば(ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ  
Okonomiyaki or Yakisoba Noodles

デザート  
Dessert



季節の前菜



活車海老



国産黒毛和牛ステーキ

## Original Course

オリジナルコース

# 宴 UTAGE

税込価格  
Tax included

お1人様……9,900yen

季節の前菜  
Seasonable appetizer

季節の魚料理  
Seasonable fish

特製“鉄板エビマヨ”  
Prawns with mayonnaise sauce

活あわびの鉄板焼  
Live Abalone

国産黒毛和牛サーロインステーキ  
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100yen(税込)  
Add 1,100yen(Tax included) for your choice japanese beef fillet steak.

グリーンサラダ  
Green salad

黒豚玉 or 黒豚焼そば(ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ  
Okonomiyaki or Yakisoba Noodles

デザート  
Dessert



季節の前菜



活あわびの鉄板焼



国産黒毛和牛ステーキ

## Standard Course

スタンダードコース

# 憩 IKOI

税込価格  
Tax included

お1人様……7,500yen

季節の前菜  
Seasonable appetizer

旬の野菜 鉄板焼  
Seasonable vegetable

季節の魚料理  
Seasonable fish

国産黒毛和牛サーロインステーキ  
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100yen (税込)  
Add 1,100yen(Tax included) for your choice japanese beef fillet steak.

グリーンサラダ  
Green salad

黒豚玉 or 黒豚焼そば (ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ  
Okonomiyaki or Yakisoba Noodles

デザート  
Dessert



季節の前菜



季節の魚料理



国産黒毛和牛ステーキ

## Salad サラダ

税込価格  
Tax included



焼ロメインレタスのサラダ  
半熟卵を絡めて

グリーンサラダ  
Green salad

……880yen

厚切りベーコンとほうれん草のサラダ  
Bacon and spinach salad

……950yen

焼ロメインレタスのサラダ 半熟卵を絡めて  
Baked romaine lettuce with half boiled egg

……1,050yen

鉄板ポテトサラダ～熟成インカの目覚め～  
Hot potato salad

……950yen

## hors d'oeuvre 前菜

税込価格  
Tax included



鉄板ポテトサラダ～熟成インカの目覚め～

シェフおすすめ“旬のオードブル”  
Chef's choice hors d'oeuvre

……1,300yen

炙り帆立のカルパッチョ  
Carpaccio scallops

……1,500yen

## Rice ごはんもの

※国産米を使用しております

税込価格  
Tax included



神戸名物“そばめし”

ガーリックライス  
Garlic rice

……950yen

神戸名物“そばめし”  
Soba-meshi(Quick fried rice and noodles)

……1,050yen

# Teppanyaki 鉄板焼

税込価格  
Tax included

## Side dish (一品料理)



大阪名物 黒豚のとんぺい焼

大阪名物 黒豚のとんぺい焼  
Omelet of pork

.....880yen

海老パン 焼カマンベール添え  
Baked bread with shrimp paste

.....880yen



海老パン 焼カマンベール添え

こだわりポテトのチーズ焼  
Baked potato with cheese

.....830yen

黒豚ともやしの炒め物 にんにく醤油風味  
Quick fried bean sprouts with garlic soy sauce

.....950yen

豆腐のステーキ ~オムレツ風~  
Tofu steak

.....830yen



ぷちぷちこんにゃくステーキ

ぷちぷちこんにゃくステーキ  
Konjac steak

.....830yen

キノコのガーリックバター焼  
Mushroom Sauté with garlic butter

.....950yen

グリーンアスパラガスとほうれん草のチーズ焼  
Baked for asparagus and spinach with cheese

.....990yen



特製“鉄板エビマヨ”

カチョカヴァッロと厚切りベーコンの鉄板焼  
Teppanyaki of caciocavallo and bacon

.....1,380yen

特製“鉄板エビマヨ”  
Prawn with mayonnaise

.....1,380yen

## *Teppanyaki* 鉄板焼

税込価格  
Tax included

### Grilled Vegetable (焼野菜)

……各 450yen



旬の焼野菜

かぼちゃ Pumpkin	エリンギ Pleurotus eryngii	にんにく Garlic	長芋 Yam
玉葱 Onion	じゃがいも Potato	ほうれん草 Spinach	アスパラガス (+450yen) Asparagus

### 旬の焼野菜盛り合わせ (3種類)

Assorted three kinds of grilled vegetable

……1,760yen

### Meat (肉類)

税込価格  
Tax included



フォアグラのソテー  
赤ワインキャラメリゼソース

### こだわり鶏の鉄板焼

Grilled Japanese chicken

……1,600yen

### フォアグラのソテー 赤ワインキャラメリゼソース

Sauté of foie-gras with caramelized sauce

……2,300yen

### 厚切り牛タンの鉄板焼

Grilled thick cut beef tongue

……2,500yen

### 国産黒毛和牛サーロインステーキ

Japanese beef sirloin steak

80g ……5,600yen

120g ……8,400yen

160g ……11,200yen

お肉の量は 40g 単位で追加できます。  
40g につき 2,800yen (税込) プラス  
You can add the quantity of meat.  
2,800yen (Tax included) per 40g are added.



国産黒毛和牛サーロインステーキ

### 国産黒毛和牛フィレステーキ

Japanese beef fillet steak

80g ……7,600yen

120g ……11,400yen

160g ……15,200yen

お肉の量は 40g 単位で追加できます。  
40g につき 3,800yen (税込) プラス  
You can add the quantity of meat.  
3,800yen (Tax included) per 40g are added.

## *Teppanyaki* 鉄板焼

---

### Seafood (魚介類)

税込価格  
Tax included

水タコの鉄板焼  
Octopus

……1,200yen



水タコの鉄板焼

アオリイカの鉄板焼  
Squid

……1,200yen

帆立貝柱の鉄板焼  
Scallops

……1,700yen



帆立貝柱の鉄板焼

旬の魚“創作鉄板焼”  
Seasonable fish

……1,500yen

### Live Seafood (活魚介類)

税込価格  
Tax included

活あわびの鉄板焼(約100g)  
Live abalone(100g)

……3,600yen



活あわびの鉄板焼

活あわびの鉄板焼(約350g)  
Live abalone(350g)

……8,400yen

活車海老(2尾)の鉄板焼  
Live prawns(2pcs)

……3,600yen

車海老は1尾単位で追加できます。1尾につき1,800yen(税込)プラス  
You can add the prawn. 1,800yen(Tax included) per additional one prawn.



活車海老の鉄板焼

## Special Okonomiyaki 特選お好み焼

	税込価格 Tax included
千房焼 (有頭海老、貝柱、イカ、黒豚) Okonomiyaki "CHIBO" (Prawn, Scallops, Squid, Japanese premium pork)	……2,400yen
黒豚ねぎ焼 (黒豚、すじコンニャク) Okonomiyaki "Negi-yaki" (Japanese premium pork, Stringy beef and konjac stew)	……1,800yen
黒豚玉 (黒豚) Okonomiyaki "KUROBUTA" (Japanese premium pork)	……1,600yen
ぶモンジュ (黒豚、小海老、イカ、そば麺) Okonomiyaki "Pu-Monju" (Japanese premium pork, Shrimp, Squid, Fried-Noodles)	……1,800yen
広島焼 (黒豚、小海老、イカ、そば麺) Okonomiyaki "Hiroshima-yaki" (Japanese premium pork, Shrimp, Squid, Fried-Noodles)	……1,800yen
白雪姫 (有頭海老、チーズ、アボカド、トマト、ベーコン、メレンゲ) Okonomiyaki "Shirayukihime" (Prawn, Cheese, Avocado, Tomato, Bacon, Meringue)	……2,600yen
ぶれじでんと焼 (活車海老、帆立貝柱、黒毛和牛) Okonomiyaki "President" (Live Prawn, Scallops, Japanese beef)	……3,500yen



千房焼



黒豚ねぎ焼

## Modan - Yaki もだん焼

	税込価格 Tax included
まったりチーズもだん焼 (素干し小海老、チーズ、ほうれん草、アスパラガス、そば麺) ……1,800yen Modan-yaki with cheese (Dried shrimp, Cheese, Spinach, Asparagus, Fried-Noodles)	……1,800yen
ミックスもだん焼 (素干し小海老、黒豚、イカ、小海老、そば麺) ……1,800yen Modan-yaki combination (Dried shrimp, Japanese premium pork, Squid, Shrimp, Fried-Noodles)	……1,800yen



ぶモンジュ

## Yamaimo - Yaki 山芋焼

	税込価格 Tax included
もちり山芋焼 (チーズ、餅、黒豚、大葉) Yamaimo-yaki with cheese (Cheese, Rice cake, Japanese premium pork, Perilla)	……1,800yen
ミックス山芋焼 (黒豚、イカ、小海老、大葉) Yamaimo-yaki combination (Japanese premium pork, Squid, Shrimp, Perilla)	……1,800yen



白雪姫



## Kiwami 極



極 トマトチーズ焼

税込価格  
Tax included

極 塩玉 (素干し小海老、小海老、黒豚、山芋、柚子、ねぎ、出汁) ……1,800yen

“Kiwami” = Extreme Siotama

(Dried shrimp, Shrimp, Japanese premium pork, Yam, Yuzu, leek, Soup stock)

極 トマトチーズ焼 (チーズ、チェダーチーズ、マスカルポーネ、トマト、餅、黒豚) ……1,900yen

“Kiwami” = Extreme Tomato and cheese Okonomiyaki

(Cheese, Cheddar cheese, Mascarpone, Tomato, Rice cake, Japanese premium pork)

## Special Yakisoba Noodles 特選焼そば

税込価格  
Tax included



黒豚と九条ねぎの塩焼そば

千房焼そば (有頭海老、貝柱、イカ、黒豚)

……2,400yen

Yakisoba Noodles “CHIBO”

(Prawn, Scallops, Squid, Japanese premium pork)

黒豚と九条ねぎの塩焼そば (素干し小海老、黒豚、九条ねぎ)

……1,800yen

Yakisoba Noodles salty taste

(Dried shrimp, Japanese premium pork, Long green onion)

黒豚焼そば (黒豚)

……1,600yen

Yakisoba Noodles “KUROBUTA”

(Japanese premium pork)

## Okonomiyaki / Yakisoba Noodles お好み焼 / 焼そば

税込価格  
Tax included



お好み焼 (具2品)

……1,500yen

Okonomiyaki choice from two kinds of topping.

焼そば (具2品)

……1,500yen

Yakisoba Noodles choice from two kinds of topping.

下記からお好きな具材を2品お選びください (具材の追加可能)

Select two kinds of topping.



黒豚 (+50yen)

Japanese premium pork

ベーコン

Bacon

すじコンニャク

Stringy beef and konjac stew

イカ

Squid

タコ

Octopus

有頭海老 (+110yen)

Prawn

もち&チーズ (焼そば×)

Rice cake and Cheese

きのこ

Mushroom

小えび

Shrimp

貝柱 (+220yen)

Scallops

※焼そばのみ

・ 具材の追加 ……390yen

・ 大盛り ……400yen

・ ねぎかけ ……250yen

・ ロールエッグ ……400yen

・ 月見 ……200yen

・ ロールエッグ大 ……600yen

## *Alcoholic Drinks* お飲物

---

		税込価格 Tax included
サッポロ樽生	Glass of draft Beer "SAPPORO"	.....680yen
エビス中瓶	Bottle Beer "YEBISU"	.....850yen
エビス黒小瓶	Bottle Beer "YEBISU THE BLACK"	.....720yen
サワー (レモン・ライム) (Lemon, Lime)	Japanese vodka sour	.....680yen
ウーロン茶割 / 緑茶割 (Oolong tea, Japanese tea)	Japanese vodka sour	.....680yen
カクテル (ウォッカ・ジン・カシス・カンパリ・ディタ) (Vodka base, Gin base, Cassis base, Campari base, Dita base)	Cocktail	.....680yen

## *Non-Alcoholic Drinks* ソフトドリンク

---

		税込価格 Tax included
プレミアムアルコールフリー (ノンアルコールビールテイスト 炭酸飲料)	PREMIUM ALCOHOL FREE Non-Alcohol Beer	.....580yen
ノンアルコールカクテル ハイボールテイスト・カシスオレンジ・シャルドネSP (Highball Taste, Cassis Orange, Chardonnay SP Taste)	PREMIUM Alcohol Free Cocktail	.....680yen
千房特製ソーダ (紅茶ソーダ)	CHIBO's Original tea soda	.....550yen
山崎の水 (発泡)	Sparkling water	.....850yen
ウーロン茶	Oolong tea	.....500yen
玉露入りお茶	Japanese green tea	.....500yen
コーラ	Coke	.....500yen
ジンジャーエール	Ginger ale	.....500yen
オレンジジュース	Orange juice	.....500yen
アップルジュース	Apple juice	.....500yen
グレープフルーツジュース	Grapefruit juice	.....500yen
カルピス	Calpis	.....500yen
ミネラルウォーター	Mineral water	.....350yen

## Whiskey ウイスキー

---

		税込価格 Tax included	
デュワーズ	Dewar's	……850yen	
山崎12年	YAMAZAKI 12years	……1,350yen	Bottle……24,000yen
シーバスリーガル12年	CHIVAS REGAL 12years	……900yen	Bottle ……8,500yen

## Sho-chu 焼酎

---

		税込価格 Tax included	
神の河 KANNOKO	麦 25度 鹿児島	……660yen	Bottle ……4,800yen
吉四六 KITCHOMU	麦 25度 大分	……880yen	Bottle ……7,000yen
富乃宝山 TOMINOHOUZAN	芋 25度 鹿児島	……880yen	Bottle ……7,000yen
佐藤(黒) SATO	芋 25度 鹿児島	……880yen	Bottle ……7,000yen
一刻者(石蔵甕貯蔵) IKKOMON	芋 27度 鹿児島	……880yen	Bottle ……7,000yen

## Japanese plum liqueur 梅酒

---

		税込価格 Tax included
和三盆梅酒 WASANBON		……750yen
八岐の梅酒 YAMATA		……750yen

## Sake 日本酒

---

		税込価格 Tax included
Cold (冷酒)		
八海山 HAKKAISAN	本醸造 +4 新潟	……950yen
秋鹿 AKISHIKA	純米吟醸 +14 大阪	……1,320yen
Hot (熱燗)		
白鹿 HAKUSHIKA	辛口	……700yen

## Sparkling wine スパークリングワイン

税込価格  
Tax included

Tシリーズ スパークリング  
T Series Spakling (AU)  
オーストラリア/ビクトリア ビレニーズワイン/タルターニ・ヴィンヤーズ .....6,200yen

ファッション・ヴィクティム  
Fashion Victim (ITARY)  
イタリア/ヴェネト/アストリア .....6,200yen

## Champagne シャンパン

税込価格  
Tax included

テタンジュ・ブリュット・レゼルヴ  
Taittinger brut reserve (FRANCE)  
フランス/シャンパーニュ/テタンジュ .....14,000yen

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル  
Moe & Chandon Brut Impérial (FRANCE)  
フランス/シャンパーニュ/LVMHグループ モエヘネシーディアジオ  
HALF 8,800yen .....16,000yen

ヴーヴ・クリコ イエローラベル  
Veuve Clicquot (FRANCE)  
フランス/シャンパーニュ/LVMHグループ モエヘネシーディアジオ .....16,000yen

ベル・エポック  
Belle Epoque (FRANCE)  
フランス/シャンパーニュ/メゾン ペリエ ジュエ .....42,000yen

## White wine 白ワイン

税込価格  
Tax included

グラスワイン(白) Glass wine (White)  
・シャルドネ .....850yen  
Chardonnay (CHILE)  
・ソーヴィニヨン・ブラン .....950yen  
Sauvignon Blanc (CHILE)

プティ・ブルジョワ ソーヴィニヨン・ブラン  
"PETIT BOURGEOIS" Sauvignon blanc (FRANCE)  
フランス/ロワール/アンリ・ブルジョワ .....5,500yen

シャブリ  
Chablis (FRANCE)  
フランス/ブルゴーニュ/AOC シャブリ/ラブレ・ロワ  
HALF 4,200yen .....6,900yen

シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ  
Chablis grand cru Bougros (FRANCE)  
フランス/ブルゴーニュ/クロティルド・ダヴェンヌ .....28,000yen

## Red wine 赤ワイン

税込価格  
Tax included

グラスワイン(赤) Glass wine (Red)

・カベルネ・ソーヴィニヨン .....850yen  
Cabernet Sauvignon (CHILE)

・ピノ・ノワール .....950yen  
Pinot Noir (CHILE)

セントラル・コースト・カベルネ・ソーヴィニヨン .....5,500yen  
Central Coast Cabernet Sauvignon (USA)  
アメリカ / カリフォルニア セントラルコースト / レイヴット・ヴィンヤーズ

テイント・レゼルヴ .....6,200yen  
Tinto Reserva (SPAIN)  
スペイン / DOC リオハ / マルケス・デ・リスカル

ジンファンデル .....6,600yen  
Zinfandel (USA)  
アメリカ / カリフォルニア パソ ロブレス / カストロ・セラーズ

ブリオリ・キャンティ・リゼルヴァ .....7,800yen  
Terre de' Priori Chianti Riserva (ITALY)  
イタリア / トスカーナ / テッレ・デ・ブリオリ

コレクション・プリベ・マルゴー .....8,900yen  
Collection Privee Margaux (FRANCE)  
フランス / ボルドー / AOC マルゴー / コーディア

セントラル・コースト・ジョシュ・ジェンセン セレクション ピノ・ノワール .....9,800yen  
Josh Jensen Selection Pinot Noir (USA)  
アメリカ / カリフォルニア セントラルコースト / カレラ

ジュヴレ・シャンベルタン .....14,000yen  
Gevrey Chambertin (FRANCE)  
フランス / ブルゴーニュ / ラブレ・ロワ

リザーブ・カベルネ・ソーヴィニヨン .....24,000yen  
Reserve Cabernet Sauvignon (USA)  
アメリカ / ワシントン / コロンビア・クレスト

## Dessert デザート

税込価格  
Tax included



自家製フレンチトースト

季節のシャーベット / アイスクリーム  
Sherbet / Icecream

※季節によって内容が異なります

…各 350yen

わらび餅と抹茶アイスの黄粉添え  
Bracken rice cake and Green tea icecream

……620yen



フルーツアイスの大福

自家製フレンチトースト  
French toast

……680yen

フルーツアイスの大福  
Ice “DAIFUKU MOCHI”

……750yen



鉄板 de フォンダンショコラ

鉄板 de フォンダンショコラ  
Fondant Chocolat

……1,080yen