

# 神戸牛肉炭火焼 お昼の御膳コース

## Kobe Beef Charcoal-Grilled Lunch Course

お始めの野菜々 2品  
Assorted Vegetables (2 dishes)

神戸牛雲丹巻スモークアブリ ユーガキャビア添え (一貫)  
Signature Rolled Kobe-Beef Filled with Sea Urchin  
Topped with Smoked Avruga Caviar (1 piece)



HAL YAMASHITA 東京本店人気のお料理を  
スモールポーシェンでラインナップ  
シェフズベジタリアンの世界で1.0万食の人気  
「雲丹巻」ご提供させて頂いております

紀伊長島直送の新和食お刺身 2種盛り  
2 Kinds Assorted Sashimi Platter

新和食 季節のお吸い物  
Seasonal Soup

神戸牛炭火焼 50g  
Charcoal-Grilled Kobe-Beef 50g

炊き立て白米石川県産コシヒカリ  
Ishikawa Prefecture "Koshihikari" White Rice

季節の野菜味噌  
Seasonal Vegetable Miso

本日のお味噌汁  
Today's Miso Soup

香物  
Pickles

パティシエのマンズリーデザート  
Monthly Dessert

3,800 円



特製鉄火重

Marinated Japanese Tuna Rice Bowl

1,480円

和歌山のお醤油で漬けにしたマグロをたっぷり使用した、  
赤身でサッパリとした夏らしい一品をお楽しみください



特選上ちらし寿司

Seafood Chirashizushi

1,880円

三重県伊勢湾から直送したお魚を  
和歌山のお醤油で軽く漬けにしたちらし寿司  
HALならではの海外仕込みの特選すし酢  
旨味だし巻きと酢蓮根と共に



冷製胡麻鉄火カッペリーニと黒毛和牛旨みたれミニ丼

Cold Sesame Marinated Tuna Capellini with  
Mini Black Cattle Wagyu Beef Rice Bowl

2,680円

濃厚なゴマだれとマグロが絡み合う  
冷製胡麻鉄火カッペリーニと黒毛和牛の旨味が  
ご飯に染みる絶品ミニ丼をご一緒にお召上がりください



海外逆輸入 特選上ちらし寿司  
神戸牛炭火焼合盛り

Seafood Chirashizushi with Charcoal-Grilled Kobe Beef

3,880円

特選上ちらし寿司に神戸牛サーロイン炭火焼を合盛り  
酢飯に神戸牛の脂が旨味を倍増  
海鮮と神戸牛のオリジナルテクニク  
HAL YAMASHITAスタイルの新和食をお楽しみください

## ■ HAL YAMASHITA 東京本店

こちらのメニュー表は衛生の観点からお客様毎に新しいものを御用意しております。

メニューは全て税別・サービス料別で表示しています。  
10% tax and 10% service charge will be added to your bill.