



Japanese Restaurant



「Rooted in Nature (ルーテッド・イン・ネイチャー)」

シャングリ・ラグループは常に質の良い食製品の提供に取り組んでまいりました。

Rooted in Nature は地球環境に配慮し、サステナビリティに貢献すべく、

以下の5つのガイドラインを設け、基準を満たした製品をこのロゴと共に紹介しています。

- 1. 地元で生産された旬の野菜や果物の使用
- 2. 化学薬品や無農薬、地元で生産された製品
 - 3. 放牧された肉や卵の使用
 - 4. サスティナブル シーフードの使用
- 5. オーガニック、フェアトレード製品、スローフードアプローチ (伝統的な食材、質のよい食品)製品

ROOTED IN NATURE:

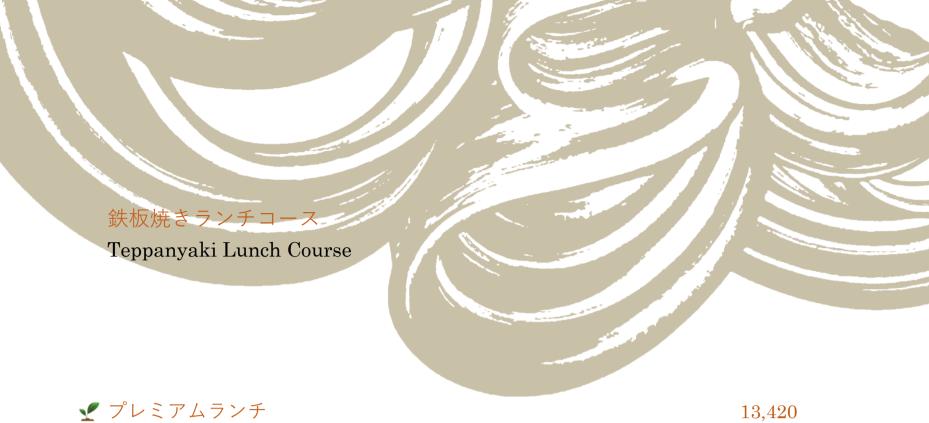
Sustainable Items on the Menus

Shangri-La has always been committed to the highest standards of food quality, hygiene and safety as well as environmental protection.

Our Rooted in Nature program has five menu guidelines

- 1. Local and Seasonal
- 2. Chemical / Pesticide Free
 - 3. Free-range
 - 4. Sustainably sourced
- 5. Fairtrade or similar local certifications





Premium Beef Lunch Course

前菜、スープ、本日の魚介、サラダ、特選 黒毛和牛サーロイン(80g) 炒飯、香物、赤出汁、デザート

Appetizer, Soup, Today's Seafood, Salad Premium Wagyu Beef Sirloin (80g) Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

WAGYU Beef Lunch Course

前菜、スープ、本日の魚介、サラダ、黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (80g) 炒飯、香物、赤出汁、デザート

Appetizer, Soup, Today's Seafood, Salad Choice of Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin (80g) Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

鉄板焼き特別メニュー

Teppanyaki Seasonal Special Delights

【神戸牛スペシャルコース】

KOBE Beef Special Course

豆乳ゼリー寄せ 汲み上げ湯葉、毛蟹

Soy Milk Jelly topped with Fresh Yuba and Hair Crab

和牛のスモーク 野菜チップ添え

Smoked Wagyu Beef accompanied by Crispy Vegetable Chips

木の子のコンソメロワイヤル

Consommé Royale with Wild Mushrooms

季節の焼野菜

Assorted Grilled Seasonal Vegetables

真鯛 香草パン粉焼き

Herb-Crusted Sea Bream

サラダ

Salad

神戸牛サーロインステーキ 100g

KOBE Beef Sirloin Steak 100g

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

デザート

Dessert

41,800



Our culinary programme Rooted in Nature highlights locally and ethically sourced food offerings. Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the logo & besides the dish description.

鉄板焼き特別メニュー

Teppanyaki Seasonal Special Delights

【神戸牛セレクションコース】

KOBE Beef Selection Course

大仙鶏ガランティーヌ

Daisen Chicken Galantine

白身魚のカルパッチョ サラダ仕立て

White Fish Carpaccio with Fresh Salad Style

コンソメロワイヤル トリュフ風味

Consommé Royale with Truffle Flavor

太刀魚のミルフィーユ仕立て

Layered Cutlassfish Mille-feuille Style

サラダ

Salad

神戸牛赤身ステーキ 100g

Kobe Beef Lean Sirloin Steak 100g

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

デザート

Dessert

33,000



√ ダイヤモンドコース

36,300

DIAMOND Course

前菜、スープ、魚介のカルパッチョ、フォアグラ、 伊勢海老 又は 黒鮑、サラダ、特選 黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (100g)、 ガーリックライス、香の物、赤出汁、フルーツ

Appetizer, Soup, Seafood Carpaccio, Foie Gras Choice of Spiny Lobster or Abalone, Salad Choice of Premium Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin (100g) Garlic Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Fruits

✔ プレミアムビーフと黒鮑コース

28,600

Premium Wagyu Beef and Abalone Course

前菜、季節のスープ、季節の焼野菜、黒鮑塩昆布ソース、サラダ、特選 黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (100g), ガーリックライス、香の物、赤出汁、デザート

Appetizer, Soup, Seasonal Vegetable Abalone with Salted Kelp Butter Sauce, Salad Choice of Premium Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin (100g), Garlic Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert



鉄板焼き 単品 Teppanyaki a la Carte	
フォアグラ 穴子 大根仕立て 和風トリュフソース Foie Gras, Sea Eel and Radish with Truffle Sauce	4,950
黒毛和牛フィレ (100g) Wagyu Beef Tenderloin (100g)	8,580
黒毛和牛サーロイン (100g) Wagyu Beef Sirloin (100g)	8,360
特選黒毛和牛フィレ (100g) Premium Wagyu Beef Tenderloin (100g)	11,880
特選黒毛和牛サーロイン (100g) Premium Wagyu Beef Sirloin (100g)	10,560
✔ 神戸牛サーロイン 鉄板焼き (100g) Teppanyaki KOBE Beef Sirloin (100g)	17,600
✓ ガーリックフライドライス Teppanyaki Garlic Fried Rice	1,650