



## ◆ミニ会席

先付／椀物／お造り／八寸／煮物／油物  
食事／水菓子

¥4,100



## ◆有馬御膳

三段弁当(お造り、口取り、煮物)  
陶板焼／食事／水菓子

¥3,200



## ◆すき焼き御膳

口取り／お造り2種盛り／牛すき焼き／食事  
シャーベット

【国産牛】 ¥2,700

【黒毛和牛】 ¥3,700



## ◆松花堂弁当

¥2,200

# ステーキランチ



牛フィレステーキ または 牛ロースステーキ

下記よりお肉の種類とグラム数をお選びください

焼き野菜 サラダ

ご飯 香の物 赤出汁

コーヒー



ご飯はご希望により  
プラス¥1,000で  
「ガーリックライス茶漬」に  
ご変更いたします

## オーストラリア産

フィレ 100g / ロース 130g

¥3,000

フィレ 120g / ロース 160g

¥3,500

## 国産

フィレ 100g / ロース 130g

¥4,600

フィレ 120g / ロース 160g

¥5,400

## 黒毛和牛[A4]

フィレ 100g / ロース 130g

¥6,200

フィレ 120g / ロース 160g

¥7,400

## 黒毛和牛[A5]

フィレ 100g / ロース 130g

¥8,700

フィレ 120g / ロース 160g

¥10,200



## 真珠 A

先付

伊勢海老テール〈外国産〉(1/2尾)の鉄板焼

牛フィレステーキ 70g

下記よりお肉の種類をお選びください

焼き野菜

サラダ

ご飯 香の物 赤出し

シャーベット

## 真珠 B

先付

えぞ鮑(1個)の鉄板焼

牛フィレステーキ 70g

下記よりお肉の種類をお選びください

焼き野菜

サラダ

ご飯 香の物 赤出し

シャーベット

ご希望によりプラス¥750でガーリックライスに、プラス¥1,000でガーリックライス茶漬にご変更いたします

〈国産牛〉

¥5,500

〈黒毛和牛[A4]〉

¥7,500

〈黒毛和牛[A5]〉

¥9,300

〈国産牛〉

¥5,300

〈黒毛和牛[A4]〉

¥7,300

〈黒毛和牛[A5]〉

¥9,100



写真はイメージです

## 海の幸ランチ

鯛(30g)、伊勢海老テール(外国産)(1/2尾)  
帆立貝柱(1個)の鉄板焼

焼き野菜

サラダ

ご飯 香の物 赤出汁

コーヒー

ご希望によりプラス¥750でガーリックライスにご変更いたします

¥3,000

料金は消費税を含みます

コース料理をお召しあがりの方限定



写真はイメージです



# ガーリックライス 茶漬け

通常 ¥1,250

➔ **¥1,000**

(サービス料・消費税込)



写真はイメージです

先付  
Appetizer

黒毛和牛フィレステーキまたは黒毛和牛ロースステーキ  
Japanese black beef  
Tenderloin steak or sirloin steak

焼き野菜 サラダ  
Baked vegetable Salad

ご飯 香の物 赤出し  
Rice Miso soup

シャーベット  
Sherbet

ご希望によりプラス¥750でガーリックライスに、プラス¥1,000でガーリックライス茶漬にご変更いたします

黒毛和牛[A4]

A ファイル 100g  
ロース 150g ¥9,000

B ファイル 130g  
ロース 200g ¥11,000

黒毛和牛[A5]

A ファイル 100g  
ロース 150g ¥12,500

B ファイル 130g  
ロース 200g ¥15,500



写真はイメージです

先付  
Appetizer

帆立貝柱の鉄板焼  
Grilled scallop

黒毛和牛フィレステーキ または 黒毛和牛ロースステーキ  
Japanese black beef  
Tenderloin steak or sirloin steak

焼き野菜 サラダ  
Baked vegetable Salad

ご飯 香の物 赤出し  
Rice Miso soup

シャーベット  
Sherbet

ご希望によりプラス¥750でガーリックライスに、プラス¥1,000でガーリックライス茶漬にご変更いたします

黒毛和牛【A4】

A ファイル 100g ¥11,000  
ロース 150g

B ファイル 130g ¥13,000  
ロース 200g

黒毛和牛【A5】

A ファイル 100g ¥14,500  
ロース 150g

B ファイル 130g ¥17,500  
ロース 200g



写真はイメージです

## 先 付

### 造り八寸

〈 伊勢海老造り 黒毛和牛炙り寿司 小鉢2種 〉

黒毛和牛フィレスステーキ または 黒毛和牛ロースステーキ

焼き野菜 サラダ

ガーリックライス茶漬け

シャーベット

### 黒毛和牛[A4]

A ファイル 100g ¥13,500  
ロース 150g

B ファイル 130g ¥15,500  
ロース 200g

### 黒毛和牛[A5]

A ファイル 100g ¥17,000  
ロース 150g

B ファイル 130g ¥20,000  
ロース 200g

黒毛和牛

明石 Akashi



前菜5種盛り合わせ  
Japanese style appetizer

伊勢海老(1/2尾) または 鮑(1/2個) または 車海老(2尾)の鉄板焼  
Grilled lobster or grilled abalone or grilled prawns

黒毛和牛フィレステーキ または 黒毛和牛ロースステーキ  
Japanese black beef  
Tenderloin steak or sirloin steak

焼き野菜 サラダ  
Baked vegetable Salad

ご飯 香の物 赤出し  
Rice Miso soup

シャーベット  
Sherbet

ご希望によりプラス¥750でガーリックライスに、プラス¥1,000でガーリックライス茶漬にご変更いたします

黒毛和牛[A4]

A ファイル 100g ¥15,500  
ロース 150g

B ファイル 130g ¥17,500  
ロース 200g

黒毛和牛[A5]

A ファイル 100g ¥19,000  
ロース 150g

B ファイル 130g ¥22,000  
ロース 200g

料金はいずれもサービス料・消費税を含みます



前菜5種盛り合わせ  
Japanese style appetizer

伊勢海老(1/2尾)と鮑(1/2個)の鉄板焼  
Grilled lobster and grilled abalone

黒毛和牛フィレステーキ または 黒毛和牛ロースステーキ  
Japanese black beef  
Tenderloin steak or sirloin steak

焼き野菜 サラダ  
Baked vegetable Salad

ご飯 香の物 赤出し  
Rice Miso soup

シャーベット  
Sherbet

ご希望によりプラス¥750でガーリックライスに、プラス¥1,000でガーリックライス茶漬にご変更いたします

### 黒毛和牛【A4】

A ファイル 100g ¥21,500  
ロース 150g

B ファイル 130g ¥23,500  
ロース 200g

### 黒毛和牛【A5】

A ファイル 100g ¥25,000  
ロース 150g

B ファイル 130g ¥28,000  
ロース 200g

# ステーキ アラカルト

---

## 黒毛和牛【A4】

フィレスステーキ 〈10g〉 ¥730〜

ロースステーキ 〈10g〉 ¥540〜

## 黒毛和牛【A5】

フィレスステーキ 〈10g〉 ¥1,010〜

ロースステーキ 〈10g〉 ¥840〜

★お好みのグラム数をスタッフにお申し付けください

# アラカルト

---

## 〈海の幸〉

伊勢海老(1/2尾) ¥6,000

鮑(1/2個) ¥6,000

車海老(2匹) ¥4,500

帆立貝柱 ¥2,000

## 〈一品料理〉

八寸(7種盛り) ¥2,500

造り盛り合わせ ¥2,500

伊勢海老(1/2尾)の造り ¥6,000

天ぷら盛り合わせ ¥3,500

ガーリックライス ¥1,000

ガーリックライス茶漬け ¥1,250

料金はいずれもサービス料・消費税を含みます

黒毛和牛 すき焼き *Sukiyaki*



有馬 *Arima*

先付2種  
Appetizer

牛すき焼き (150g)  
Japanese beef Shabu-shabu  
お肉の種類を下記よりお選びください

野菜盛り合わせ  
Vegetable

うどん  
Noodle

ご飯 香の物  
Rice

シャーベット  
Sherbet

瀬戸 *Seto*

先付  
Appetizer

造り盛り合わせ  
Sliced raw fish

牛すき焼き (150g)  
Japanese beef Shabu-shabu  
お肉の種類を下記よりお選びください

野菜盛り合わせ うどん  
Vegetable Noodle

ご飯 香の物  
Rice

シャーベット  
Sherbet

国産牛コース	¥7,500
黒毛和牛[A4]コース	¥9,000
黒毛和牛[A5]コース	¥11,000

国産牛コース	¥9,500
黒毛和牛[A4]コース	¥11,000
黒毛和牛[A5]コース	¥13,500

追加メニュー

- 牛肉 (2枚からご注文いただけます)  
国産牛…¥1,600～ / 黒毛和牛[A4]…¥2,200～ / 黒毛和牛[A5]…¥3,000～
- 鍋野菜 1人前 ¥950

黒毛和牛 しゃぶしゃぶ *Shabu-shabu*



六甲 *Rokkou*

先付2種  
Appetizer

牛しゃぶしゃぶ(150g)  
Japanese beef Shabu-shabu  
お肉の種類を下記よりお選びください

野菜盛り合わせ  
Vegetable

うどん  
Noodle

ご飯 香の物  
Rice

シャーベット  
Sherbet

国産牛コース ¥6,000  
黒毛和牛【A4】コース ¥7,500  
黒毛和牛【A5】コース ¥9,500

能登 *Noto*

先付  
Appetizer

造り盛り合わせ  
Sliced raw fish

牛しゃぶしゃぶ(150g)  
Japanese beef Shabu-shabu  
お肉の種類を下記よりお選びください

野菜盛り合わせ うどん  
Vegetable Noodle

ご飯 香の物  
Rice

シャーベット  
Sherbet

国産牛コース ¥8,500  
黒毛和牛【A4】コース ¥10,000  
黒毛和牛【A5】コース ¥11,500

追加メニュー

- 牛肉(2枚からご注文いただけます)  
国産牛…¥1,600～ / 黒毛和牛【A4】…¥2,200～ / 黒毛和牛【A5】…¥3,000～
- 鍋野菜 1人前 ¥950



# 有馬会席

組肴

前菜造り3種盛り

御椀

清水仕立て

焼物

黒毛和牛【A4】陶板焼

煮物

伊勢海老(外国産)具足煮

油物

天ぷら盛り合わせ

小鍋

黒毛和牛【A4】しゃぶしゃぶ

食事

炊き込みご飯香の物赤出し

水物

果物

¥8,500

プラス¥1,500で黒毛和牛を  
A5ランクにご変更いただけます

※料金はいずれもお1人様、サービス料・消費税を含みます ※写真はイメージです