

## Chef's Oriental

シェフズオリエントル 8800yen

Starter / Assorted Appetizer / Green Salad / Scallops or Prawn / Seasonal Vegetables / Kuroge Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin 100g / Steamed White Rice or Garlic Rice / Soup / Pickles / Choice of Dessert / Coffee or Tea

先付け / 前菜盛り合わせ / ミディアムレアサラダ / 帆立貝柱または活車海老  
季節の焼野菜 / 黒毛和牛フィレ又はサーロイン 100g / ごはん又はガーリックライス /  
椀物 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶

## Sirloin Steak Lunch

サーロインステーキランチ

Wagyu Beef 黒毛和牛: 80g...4500yen / 100g...5000yen / 120g...5500yen  
Hida Beef 飛騨牛: 80g...7000yen / 100g...8500yen / 120g...10000yen  
Kobe Beef 神戸牛: 80g...10000yen / 100g...13000yen / 120g...15000yen

Appetizer of the Day / Green Salad / Seasonal Vegetables / Beef Steak /  
Steamed White Rice or Garlic Rice / Soup / Pickles / Choice of Dessert / Coffee or Tea

前菜 / ミディアムレアサラダ / 季節の焼野菜 / サーロインステーキ (種類・グラム数チョイス) /  
ごはん又はガーリックライス / 椀物 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶

## Tenderloin Steak Lunch

フィレスステーキランチ

Wagyu Beef 黒毛和牛: 80g...5500yen / 100g...6500yen / 120g...7500yen  
Hida Beef 飛騨牛: 80g...9000yen / 100g...10500yen / 120g...12000yen  
Kobe Beef 神戸牛: 80g...12000yen / 100g...15000yen / 120g...17000yen

Appetizer of the Day / Green Salad / Seasonal Vegetables / Beef Steak /  
Steamed White Rice or Garlic Rice / Soup / Pickles / Choice of Dessert / Coffee or Tea

前菜 / ミディアムレアサラダ / 季節の焼野菜 / フィレスステーキ (種類・グラム数チョイス) /  
ごはん又はガーリックライス / 椀物 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶

## A La Carte

アラカルト

|   |         |
|---|---------|
| Foie Gras 60g / フォアグラ 60g                 | 1800yen |
| Shiyaki Grilled Akashi Octopus / 明石蛸の塩麴焼き | 1100yen |
| Abalone / 国産蝦夷鮑                           | 4000yen |

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.

Medium Rare is proud to use some of the finest homegrown rice from Kyoto prefecture.

- 上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。■ 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。
- 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。■ 当店で使用しているお米は全て京都府産です。

## Grand Chef's Charity Lunch

### 神戸6ホテルグランシェフチャリティーランチ

毎年開催されている、神戸を代表する6つのホテルによるチャリティーランチ。  
各ホテルの総料理長が、兵庫の魅力をふんだんに引き出した特別なコースをご用意します。  
また、お召し上がりいただいたランチの一部は「あしなが育英会」に寄付。  
兵庫食材を堪能いただきながら、チャリティーにもご参加いただけます。

1 Main Dish [ 魚料理 or 肉料理 ]... 3454yen / 2 Main Dishes [ 魚料理 and 肉料理 ]... 4818yen

[ Appetizer ] Kasumi Snow Crab and Burrata Cheese Salad

[ Soup ] Kobe Beef Double Consommé

[ Main Dish: Fish ] Awaji Pike Conger Eel and Autumn Vegetables al Cartoccio

[ Main Dish: Meat ] Kuroge Wagyu Hamburg with Sautéed Foie Gras and a Marsala Wine Sauce

[ Dessert ] Pione Grape Gelée with an Elderflower Granita / Coffee or Tea

[ 前 菜 ] 香住産ズワイガニとブッラータチーズのインサラータ

[ ス ー プ ] 神戸牛のダブルコンソメスープ

[ 魚 料 理 ] 淡路産名残鱧と秋野菜のカルトトッコ

[ 肉 料 理 ] 黒毛和牛ハンバーグとフォアグラのソテー マルサラワインソース

[ デザート ] 兵庫県産 ピオーネのジュレ エルダフラスターのグラニテ / コーヒー又は紅茶

## Hamburg Lunch

### ハンバーグランチ

150g ... 2600yen / 200g ... 3100yen

Appetizer of the Day / Green Salad / Seasonal Vegetables / Hamburg Steak /  
Steamed White Rice or Garlic Rice / Soup / Pickles / Choice of Dessert / Coffee or Tea

前菜 / ミディアムレア サラダ / 季節の焼野菜 / ハンバーグ (グラム数チョイス) /  
ごはん又はガーリックライス / 椀物 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶

## Dessert

### チョイスデザート

Pear and Tea Pailles / ラフランスと紅茶のパイユ

Pione Grape Gelée and Elderflower Granita / ピオーネのジュレ エルダフラスターのグラニテ

Oriental Cheesecake / オリエンタルチーズケーキ

Tiramisu / ティラミス

Assorted Ice Cream and Sorbet / アイスクリューム&シャーベット

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.  
Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.  
Medium Rare is proud to use some of the finest homegrown rice from Kyoto prefecture.

- 上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。■ 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。
- 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。■ 当店で使用しているお米は全て京都府産です。