KOGENTEY

Lunch

素材の力を余すことなく
五感で愉しむ鉄板焼

統括料理長 坂和樹が自身で全国を渡り歩き、

自らが美味しいと感じた食材だけを集め、

どの世代の方でも喜んで頂ける、

本物の素材、味を追求しています。

秀逸なる職人の技術が作り上げる

多彩な一皿を存分にご堪能ください。

lunch Course
ランチコース

特選コース ―――― 5,800

前菜

スープ

本日の魚料理

焼き野菜

メイン料理　～下記よりメイン料理お選び下さい～

A 黒毛和牛ステーキ　60g

B 神戸牛ハンバーグステーキ　150g

焼きたてパン or ライス
（ガーリックライス変更は +800 円です）

デザート

コーヒー or 紅茶

Option ステーキ変更　各 80g

厳選和牛サーロイン （追加 10g ごとに ¥780）	¥8,600
極上和牛フィレ （追加 10g ごとに ¥1,000）	¥9,800
最上級シャトーブリアン （追加 10g ごとに ¥1,200）	¥10,500
幻のかつべ牛サーロイン （追加 10g ごとに ¥1,300）	¥11,200
最上級神戸牛サーロイン （追加 10g ごとに ¥2,300）	¥17,800

本タラバ蟹と和牛ステーキコース ―――― 10,000

前菜

本日のスープ

本タラバと大粒ホタテのポワレ

焼き野菜

厳選和牛サーロインステーキ　60g

焼きたてパン or ライス
（ガーリックライス変更は +800 円です）

デザート

コーヒー or 紅茶

Option ステーキ変更　各 80g

極上和牛フィレ （追加 10g ごとに ¥1,000）	¥11,500
最上級シャトーブリアン （追加 10g ごとに ¥1,200）	¥12,000
幻のかつべ牛サーロイン （追加 10g ごとに ¥1,300）	¥12,500
最上級神戸牛サーロイン （追加 10g ごとに ¥2,300）	¥19,500

虎幻庭ではすべてのメニューを税込の値段で表記しております

Lunch Course
ランチコース

シェフコース ―――― 12,500

アミューズ ブーシュ

前菜　～下記より前菜をお選び頂けます～

- A 鮮魚のカルパッチョ
- B 黒毛和牛の炙り 香味野菜共に
- C フォワグラのソテー

スープ

魚介料理　～下記より魚介料理をお選び頂けます～

- A 本日の魚料理
- B 大粒帆立のポワレ
- C 活鮑 ¥4,700
- D 活伊勢海老 ¥5,900

虎幻庭バーニャカウダ

極上神戸牛ステーキ 60g 焼き野菜添え

焼きたてパン or ライス or 牛茶漬け
（ガーリックライス変更は +800 円です）

デザート

コーヒー or 紅茶

Option ステーキ変更　各 60g

最上級シャトーブリアン （追加 10g ごとに ¥1200）	¥13,200
幻のかつべ牛サーロイン （追加 10g ごとに ¥1300）	¥13,800
最上級神戸牛サーロイン （追加 10g ごとに ¥2300）	¥20,400

虎幻庭ではすべてのメニューを税込の値段で表記しております

Lunch
ランチ

虎幻庭ベジタブルランチプレート ―――― 3,800

シェフが厳選にこだわり抜いた野菜と
健康と美を意識した「えごま油」を
使用したランチプレートです。

～下記よりメインメニューをお選び頂けます～

① 本日の鮮魚料理
② 仔羊のロースト（グリーンペッパーソース）
③ 神戸牛ハンバーグステーキ 150 g
（デミグラスソースｏｒ 和風オニオンソース）
④ マグロのレアステーキ契約農家の
トマトを使ったケッカソース
⑤ 京地鶏のハーブソテー
⑥ 和牛焼きしゃぶ特製ソース ※追加￥1,000
⑦ 和牛のラグー 特製ラザニア

焼きたてパン or ライス・スープ . コーヒー付
+300 円でシャーベットとフルーツが追加できます

平日限定
神戸牛ハンバーグステーキランチ ―――― 2,800

焼きたてパン or ライス・スープ付

Topping：チーズ +300 円 アボカド +400 円 トマト +200 円

平日限定
本日の鮮魚料理ランチ ―――― 2,800

焼きたてパン or ライス・スープ付

虎幻庭ではすべてのメニューを税込の値段で表記しております

Lunch Course
ランチコース

虎幻庭ステーキコース

本日の前菜

スープ

メインのお肉は以下よりお選びください

焼きたてのパン or ライス
（ガーリックライス変更は +800 円です）

コーヒー or 紅茶

和牛

和牛赤身ステーキ
¥6,800（100g）
120 g / ¥7,760　150 g / ¥9,200

極上和牛サーロインステーキ
¥9,800（100g）
120 g / ¥11,360　150 g / ¥13,700

厳選和牛フィレステーキ
¥11,000（100g）
120 g / ¥12,800　150 g / ¥15,500

極上和牛フィレステーキ
¥12,000（100g）
120 g / ¥14,000　150 g / ¥17,000

最上級和牛シャトーブリアン
¥13,000（100g）
120 g / ¥15,400　150 g / ¥19,000

極上和牛シャトーブリアン
ごろごろハンバーグ
¥8,800（200g）

最上級ブランド和牛

幻のかつべ和牛サーロインステーキ
¥14,000（100g）
120 g / ¥16,600　150 g / ¥20,500

神戸ビーフ肩芯とザブトンの
食べ比べステーキ　¥12,000（100g）
120 g / ¥14,000　150 g / ¥17,000

最上級神戸ビーフサーロインステーキ
¥25,000（100g）
120 g / ¥29,600　150 g / ¥36,500

追加の一品

デザートセット	…¥800	産直魚介のポワレ	…¥2,800
大粒ホタテ貝ソテー	…¥2,200	本タラバガニのポワレ	…¥5,800

虎幻庭ではすべてのメニューを税込の値段で表記しております

Lunch A La Carte

ランチアラカルト

アラカルト

コンビネーションサラダ	¥1,800
フルーツトマトのマリネ バジル風味	¥1,800
虎幻庭バーニャカウダ	¥2,300
本日の鮮魚のカルパッチョ	¥2,400
フォアグラのソテー 12 年物のバルサミコソースで	70g / ¥4,300 100g / ¥6,200
大花海老のソテー	¥2,800
北海道産 大粒ホタテ貝のソテー（3 個）	¥3,200
本タラバガニのポワレ	¥5,800 ～
産直魚介のポワレ　本日のソースで	¥3,800
北海道産活蝦夷鮑の鉄板焼き	¥8,500 ～
厳選活黒鮑の鉄板焼き	¥13500 ～
国産活伊勢海老の鉄板焼き	¥19,400 / 半身 ¥9,700

虎幻庭ではすべてのメニューを税込の値段で表記しております

Lunch A La Carte

ランチアラカルト

食事

焼きたてパン	¥600
ごはん 香の物 味噌汁	¥800
ガーリックライス	¥1,200
シェフ特製台湾ラーメン	¥900

デザート

旬のフルーツの盛り合わせ	¥2,300
ジェラート	¥600
シャーベット	¥600
アシェットデセール	¥1,380

虎幻庭ではすべてのメニューを税込の値段で表記しております