

LUNCH 11:30-15:00 / Lo14:30 **DINNER** 17:30-21:30 / Lo20:00



LUNCH ※土日祝/要予約!!



LUNCH

▲「旬菜御膳」¥2,100/税込

- ・旬菜9種盛り
- ・天婦羅
- ・茶碗蒸し
- ・たこご飯、香の物、赤出汁
- ・デザート、コーヒー

- ※イサキ塩焼き
- ※アジ南蛮漬け
- ※鰻厚焼き玉子
- ※もずく酢とろろ
- ※枝豆とひじきの白和え
- ※モロヘイヤとあぶりダコ
- ※オクラと蒸し鶏の柚子胡椒風味
- ※穴子彩り寄せ
- ※枝豆信田巻き



DINNER

▲和洋折衷「こいき」¥5,500/税込

- 〔前菜〕 季節の八寸盛り5種
- 〔肉料理〕 牛フィレ肉のステーキ 温野菜 マデラソース
- 〔椀物〕 南瓜のすり流し 鰻なす椀
- 〔飯物〕 にぎり寿司 赤出汁
- 〔造里〕 本日入荷の鮮魚3種
- 〔デザート〕 [コーヒー]
- 〔魚料理〕 イサキのファルシー生ハム巻き ラタトゥーユ添え レモンクリームソース

▲『ステーキ会席』¥4,500/税込

- 〔前菜〕 季節の八寸盛り5種
- 〔椀物〕 南瓜のすり流し 鰻なす椀
- 〔造里〕 本日の鮮魚2種盛り
- 〔蒸物〕 茶碗蒸し
- 〔台物〕 牛フィレステーキ陶板焼き60g
- 〔酢物〕 五色豆と穴子のサラダ
- 〔ご飯〕 たこご飯 香の物 赤出汁
- 〔デザート〕 季節のデザート [コーヒー]



DINNER

▲「菜園フレンチ」¥2,300/税込

- ・本日のポタージュ
- ・旬のプチグルメ10種
- ・＜魚料理＞カレイのムニエル
- または、＜肉料理＞牛フィレステーキ
- ・パン又はライス
- ・デザート
- ・コーヒー

- ・紅こちのエスカベッシュ
- ・豆とオクラの十八穀サラダ
- ・しらすフリット添え
- ・赤い野菜のスープ
- ・あぶりダコと赤玉葱のトマトソース
- ・鰻とモロヘイヤ白ワインヴィネガーソース
- ・南瓜のフリット
- ・クリームチーズ添え
- ・いさぎのカプレーゼ
- ・じゃがいもの焼きカレー
- ・コーンと枝豆のピザ
- ・若鶏のオレンジ煮



LUNCH

▲『マルセイユ』¥2,100/税込

- ※本日のポタージュ
- ※カレイのムニエル 枝豆のソース
- ※ポークフィレ肉の香草パン粉焼き
- トマトソース 夏野菜添え
- 又は牛リブステーキ +250円
- 又は牛フィレステーキ +350円
- 又は国産牛フィレステーキ +550円
- ※パン
- ※デザート
- ※コーヒー

ランチ限定!



和食ご飯
グレードUP

・鰻丼・
に変更!!
+¥350/税込



日替わりサラダバー
ランチは「サラダバー」付!
お好きなドレッシングで!

5月 グリーンアスパラガスと
人参のラベサラダ

6月 コーンとキャベツの
コールスローサラダ



ランチ限定!

デザートオプション

ダークチェリータルトと
マカロン、ピーチシャーベット
・デザート付料理 +¥350/税込
・デザート無し料理 +¥450/税込

LUNCH

・日替わり(平日限定・和洋交互)
¥1,700

《洋食》

- ・サービスランチ ¥1,350
- ・パスタコース ¥1,700
- ・ベネチア ¥2,300
- ・ベルサイユ ¥3,500
- ・ステーキコース ¥3,300~

《和食》

- ・おすすめ昼膳 ¥1,700
- ・お造りご膳 ¥2,500
- ・四季ごよみ ¥2,800



「お子様ランチ」
¥960/税込



「キッズコース」
¥1,980/税込

DINNER

【フレンチプレート】

・菜園フレンチディナー 2,800円

【和洋折衷コース】

・ねいろ 4,500円

【ステーキコース】

・Aコース3,800円
(牛フィレ130g or 牛ロース150g)

・Bコース5,200円
(国産牛フィレステーキ130g)

・Cコース5,200円
(ロブスターのテルミドールとリブロース80g)

・Dコース5,100円
(黒毛和牛サーロイン180g)

・Eコース6,300円
(黒毛和牛フィレ130g)

SEIKO CLUB

広告期間2022年5月9日~6月30日

初夏の味わいを寛ぎの空間で



DINNER

▲旬の恵み『鰻御膳』¥3,500/税込

- 〔前 菜〕 ・鰻照焼き・鰻南蛮漬け
- ・枝豆とひじきの白和え
- ・鰻厚焼き玉子・鰻皮酢の物
- 〔吸 物〕 鰻そうめんと夏野菜の清汁仕立て
- 〔造 里〕 落し鰻、鮎、鯛
- 〔蒸 物〕 鰻と淡路玉葱の茶碗蒸し

- 〔揚 物〕 鰻天婦羅、鰻と海老のすり身湯葉包み揚げ、野菜天婦羅
- 〔飯 物〕 鰻丼、香の物、赤出汁
- 〔デザート〕 わらびもちと桃のアイスクリーム



DINNER

▲ フレンチコース『リヨン』¥4,800/税込

- ・紅こちのエスカベッシュ
- ・鰻とモロヘイヤ 白ワインヴィネガーソース
- ・三種豆とオクラの十八穀サラダ
- 小海老と小ホタテ添え
- ※すずきとあぶりダコのカルパッチョ
- サラダ仕立て パセリのヴィネグレット
- ※ポークバラのコンフィ ポムピュレ添え
- バルサミコのソース添え
- ※赤い野菜(人参・トマト・赤パプリカ)のスープ
- 炙りカマンベールチーズ

- 〔魚料理〕 ※イサキのファルシー 生ハム巻き
- ラタトゥーユ添え レモンクリームソース
- 〔肉料理〕 ※牛フィレ肉のサワークリーム煮
- コーンと枝豆のピラフ添え

※パン ※デザート ※コーヒー

魚料理&肉料理
グレードアップ
出来ます!!



～魚料理～

ロブスターとあわびの
炙り焼き バジルクリーム
ソース +¥900/税込



～肉料理～

国産牛フィレステーキ
とフォアグラ +¥900/税込
黒毛和牛フィレステーキ
とフォアグラ +¥1,500/税込



DINNER

▲旬のおもてなし『鰻会席』¥5,500/税込

- 〔前 菜〕 ・鰻照焼き・鰻南蛮漬け
- ・枝豆とひじきの白和え
- ・鰻厚焼き玉子・鰻皮酢の物
- 〔吸 物〕 鰻そうめんと夏野菜の清汁仕立て
- 〔造 里〕 落し鰻、鮎、鯛
- 〔焼 物〕 鰻と牛フィレ肉 和風トリュフソース
- 〔揚 物〕 鰻天婦羅、鰻と海老のすり身湯葉包み揚げ、野菜天婦羅
- 〔台 物〕 鰻と淡路玉葱すき鍋
- 〔飯 物〕 鰻の棒寿司、赤出汁
- 〔デザート〕 わらびもちと桃のアイスクリーム

公式LINE

お友達追加でお得情報が届きます。



- マスクの着用! 入店前の手洗い等
- 非接触検温器での体温チェック!
- ★兵庫県認証制度取得
- ステッカー表示店で安心!
- ★CO2センサー機器を設置!
- 二酸化炭素濃度もこまめにチェック
- ★次亜塩素酸空間除菌機器を設置。快適な空間へ。

SEIKO CLUB

ご予約先 ☎.079-281-6800
姫路市下寺町43番地 姫路商工会議所内B1

セイコウクラブ

検索

公式HPはこちら

※アレルギー等の食材ございましたらお気軽にご相談下さい。
※季節、仕入れの状況により食材が変わります。

