

鉄板焼 季節メニュー
Teppanyaki – SEASONAL MENU

本日の前菜
Assortment of seasonal appetizers

蛤ムースのソテー
Sautéed Hamaguri clam mousse

天然真鯛(桜鯛)のソテー 桜海老の和風館
Sautéed natural sea bream with Sakura shrimp soup

焼野菜 新玉ねぎ
Grilled season fresh onion

ガーデンサラダ
Garden salad

飛騨牛サーロインA5(80g)
Hida beef sirloin A5 (80g)

又は/or

最上級黒毛和牛フィレA5(80g)
Premium Wagyu fillet A5 (80g)

ガーリックライス、味噌汁、香の物
Garlic rice, miso soup, Japanese pickles

又は/or

梅の焼茶漬け
Plum rice galette with dashi soup

デザート
Dessert

¥23,500

鉄板焼 絆 Teppanyaki – KIZUNA

季節の前菜
Assortment of seasonal appetizers

ガーデンサラダ
Garden salad

季節の焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled seasonal vegetables

特選黒毛和牛サーロイン(120g)
Wagyu sirloin (120g)

又は/or

特選黒毛和牛フィレ(100g)
Wagyu fillet (100g)

又は/or

活伊勢海老のグリル(+¥3,000)
Grilled Ise lobster (+¥3,000)

ご飯、味噌汁、香の物
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

*活伊勢海老のグリルには伊勢海老の味噌汁が付きます。
*Lobster miso soup is served with grilled Ise lobster

デザート
Dessert

¥13,500

鉄板焼 結 Teppanyaki – MUSUBI

季節の前菜
Assortment of seasonal appetizers

フォアグラのソテー
Sautéed foie gras

帆立貝のソテー、白みそのハーブバターソース
Sautéed scallop, miso and herb butter sauce

又は/or

活車海老の鉄板焼 伊勢海老の味噌ソース
Grilled Kuruma prawn with corail butter

ガーデンサラダ
Garden salad

季節の焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled seasonal vegetables

特選黒毛和牛サーロイン(100g)
Wagyu sirloin (100g)

又は/or

特選黒毛和牛フィレ(80g)
Wagyu fillet (80g)

ご飯、味噌汁、香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

デザート
Dessert

¥16,500

鉄板焼 極 Teppanyaki – KIWAMI

季節の前菜
Assortment of seasonal appetizers

フォアグラと茄子のソテー
Sautéed foie gras and eggplant

車海老の鉄板焼き 伊勢海老の味噌ソース
Sautéed prawn with Ise lobster corail butter

活鮑の炎焼き 柚子ソース
Chef signature grilled abalone flambé with yuzu citrus sauce

季節の焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled seasonal vegetables

ガーデンサラダ
Garden salad

特選黒毛和牛サーロイン(80g)
Wagyu sirloin (80g)

又は/or

特選黒毛和牛フィレ(80g)
Wagyu fillet (80g)

ガーリックライス、味噌汁、香の物
Garlic rice, miso soup, Japanese pickles

又は/or

梅の焼茶漬け
Plum rice galette with dashi soup

デザート
Dessert

¥26,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

鉄板焼 源 Teppanyaki – MINAMOTO

季節の前菜
Assortment of seasonal appetizers

活鮑の炎焼き 柚子ソース
Chef signature grilled abalone flambé with yuzu citrus sauce

活伊勢海老の鉄板焼
Live Ise lobster teppan-yaki

季節の焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled seasonal vegetables

ガーデンサラダ
Garden salad

飛騨牛サーロインA5(80g)
Hida beef sirloin A5 (80g)

又は/or

最上級黒毛和牛フィレ A5(80g)
Premium Wagyu fillet A5 (80g)

ガーリックライス、味噌汁、香の物
Garlic rice, miso soup, Japanese pickles

又は/or

梅の焼茶漬け
Plum rice galette with dashi soup

デザート
Dessert

¥30,000

鉄板焼 アラカルト Teppanyaki – A la carte

温前菜 Appetizer

フォアグラのソテー	Sautéed foie gras	¥4,500
-----------	-------------------	--------

魚介 Seafood

紋甲イカ	Squid	¥2,700
活車海老 (一尾)	Prawn (1 piece)	¥3,500
帆立貝 (二個)	Scallops (2 pieces)	¥3,700
旬魚	Market fish	¥4,000
活鮑	Abalone	時価 Market price
活伊勢海老	Ise lobster	時価 Market price

野菜 Vegetable

タマネギ	Onion	¥1,100
ジャガイモ	Potato	¥1,200
ほうれん草	Spinach	¥1,500
アスパラガス	Asparagus	¥2,100
椎茸	Shiitake mushroom	¥2,300
焼野菜の盛合せ	Assorted vegetables	¥2,300

ご飯 Rice

ガーリックライス	Garlic fried rice	¥1,200
しば漬けピラフ、ふわふわ玉子と和風あんかけ	Shibazuke fried rice, scrambled egg with dashi sauce	¥1,700
梅の焼き茶漬け	Plum rice galette with dashi soup	¥1,700

鉄板焼 アラカルト Teppanyaki – A la carte

黒毛和牛

Japanese black cattle : Wagyu beef

特選黒毛和牛 (A4ランク) Wagyu (Rank A4)

サーロイン 100g	A4 Sirloin 100g	¥8,000
サーロイン 150g	A4 Sirloin 150g	¥12,000
サーロイン 200g	A4 Sirloin 200g	¥16,000
サーロイン 250g	A4 Sirloin 250g	¥20,000
フィレ 100g	A4 Fillet 100g	¥9,000
フィレ 150g	A4 Fillet 150g	¥13,500
フィレ 200g	A4 Fillet 200g	¥18,000
フィレ 250g	A4 Fillet 250g	¥22,500

最上級黒毛和牛 (A5ランク) Premium Wagyu (Rank A5)

フィレ 100g	A5 Fillet 100g	¥12,000
フィレ 150g	A5 Fillet 150g	¥18,000
フィレ 200g	A5 Fillet 200g	¥24,000

最上級黒毛和牛 (A5ランク) Premium Wagyu (Rank A5)

サーロイン 100g	A5 Sirloin 100g	¥13,000
サーロイン 150g	A5 Sirloin 150g	¥19,500
サーロイン 200g	A5 Sirloin 200g	¥26,000