

# Teppanyaki – Dinner

## 鉄板焼 デイナー

絆 Kizuna

お通し  
Amuse

冬の和前菜  
Assortment of cold appetizers

長野県産フルーツトマトとスナップエンドウのサラダ  
Nagano fruit tomato and snap garden peas salad

冬焼野菜の盛合せ  
Assortment of grilled winter vegetables

特選黒毛和牛サーロイン(120g) 又は フィレ(100g)  
Wagyu sirloin (120g) or fillet (100g)  
又は活伊勢海老のグリル(+¥3,000)  
or 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

クレープシュゼット 苺のフランベ  
バニラアイスを添えて  
Crêpe suzette, strawberry flambé  
Vanilla ice cream

¥13,500

# Teppanyaki – Dinner

## 鉄板焼 デイナー

結 Musubi

お通し  
Amuse

冬の和前菜  
Assortment of cold appetizers

フォアグラと熊本県産赤茄子のソテー ベリーソース  
Sautéed foie gras and Kumamoto red eggplant with berry sauce

帆立貝のソテー、白みそのハーブバターソース  
又は活車海老の鉄板焼 伊勢海老の味噌ソース  
Sautéed scallop, miso and herb butter sauce  
or grilled Kuruma prawn with corail butter

長野県産フルーツトマトとスナップエンドウのサラダ  
Nagano fruit tomato and snap garden peas salad

冬焼野菜の盛合せ  
Assortment of grilled winter vegetables

特選黒毛和牛サーロイン(100g) 又は フィレ(80g)  
Wagyu sirloin (100g) or fillet (80g)

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

クレープシュゼット 苺のフランベ  
バニラアイスを添えて  
Crêpe suzette, strawberry flambé  
Vanilla ice cream

¥16,500

# Teppanyaki – Dinner

鉄板焼 デイナー

## 特別メニュー Special menu

お通し  
Amuse

冬の和前菜  
Assortment of cold appetizers

フォアグラのソテー  
バルサミコとベリーソース  
Sautéed foie gras, balsamico and berry sauce

甘鯛のソテー 百合根のピューレ 雲丹添え  
和風餡をかけて  
Sautéed tail fish, lily bulb purée, sea urchin

冬の焼野菜盛り合わせ  
Assortment of grilled winter vegetables

長野県産フルーツトマトとカラフルミニトマトのサラダ  
Nagano fruit tomato and colorful mini tomato salad

特選松阪サーロイン A5 (40g) と 特選黒毛和牛フィレ A5 (40g)  
の食べ比べ  
Matsuzaka beef sirloin A5 (40g) and premium wagyu fillet A5 (40g)

ガーリックライス、味噌汁、香の物 又は 梅の焼茶漬け  
Garlic rice, miso soup, Japanese pickles  
or plum rice galette with dashi soup

クレープシュゼット 苺のフランベ  
バニラアイスを添えて  
Crêpe suzette, strawberry flambé  
Vanilla ice cream

¥21,500

# Teppanyaki – Dinner

## 鉄板焼 デイナー

極 Kiwami

お通し  
Amuse

和前菜 十二颯スタイル  
Appetizer

フォアグラと熊本県産赤茄子のソテー 穴子ソース  
Sautéed foie gras and Kumamoto red eggplant with sea eel sauce

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

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

秋焼野菜の盛合せ  
Assortment of grilled Autumn vegetables

あやめ雪かぶとイエローミニトマトのサラダ  
Turnip and yellow cherry tomato salad

特選黒毛和牛サーロイン(80g) 又は ファイル(80g)  
Wagyu sirloin (80g) or fillet (80g)

ガーリックライス、味噌汁、香の物 又は 梅の焼茶漬け  
Garlic rice, miso soup, Japanese pickles  
or plum rice galette with dashi soup

抹茶のパンケーキ  
あずきと柿を添えて  
Green tea pancake  
Sweet bean paste and persimmon

¥26,000

# TeppanYaki – A la carte

## 鉄板焼 アラカルト

### 前菜 Appetizer

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

### 魚介 Seafood

帆立貝 (2つ)	Scallops (2 pieces)	¥3,700
----------	---------------------	--------

旬魚	Market fish	¥4,000
----	-------------	--------

活車海老(一尾)	Prawn (1 piece)	¥3,200
----------	-----------------	--------

紋甲イカ	Squid	¥2,700
------	-------	--------

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
------	-------	--------

ほうれん草	Spinach	¥1,500
-------	---------	--------

椎茸	Shiitake mushroom	¥2,300
----	-------------------	--------

ジャガイモ	Potato	¥1,200
-------	--------	--------

アスパラガス	Asparagus	¥2,100
--------	-----------	--------

焼野菜の盛合せ	Assorted vegetables	¥2,300
---------	---------------------	--------

### サラダ Salad

ガーデンサラダ	Garden salad	¥1,000
---------	--------------	--------

フルーツトマトサラダ	Tomato salad	¥1,300
------------	--------------	--------

# TeppanYaki – A la carte

## 鉄板焼 アラカルト

### ご飯 Rice

ガーリックライス	Garlic rice	¥1,200
しば漬けのピラフ、フワフワ玉子と餡をかけて	Shibazuke fried rice, scrambled egg, sauce	¥1,700
梅の焼き茶漬	Plum rice galette with dashi soup	¥1,700

### 黒毛和牛 Wagyu

#### 特選黒毛和牛 (A4ランク) Wagyu (Rank A4)

サーロイン 150g	Sirloin 150g	¥12,000
サーロイン 200g	Sirloin 200g	¥16,000
サーロイン 250g	Sirloin 250g	¥20,000
フィレ 120g	Fillet 120g	¥10,800
フィレ 150g	Fillet 150g	¥13,500
フィレ 200g	Fillet 200g	¥18,000

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

サーロイン 100g	Sirloin 100g	¥13,000
サーロイン 150g	Sirloin 150g	¥19,500
サーロイン 200g	Sirloin 200g	¥26,000
フィレ 100g	Fillet 100g	¥12,000
フィレ 150g	Fillet 150g	¥18,000
フィレ 200g	Fillet 200g	¥24,000