

Teppanyaki – Dinner

鉄板焼 デイナー

絆 Kizuna

お通し
Amuse bouche

春の和前菜
Assortment of cold appetizers

新玉葱とクレソンのサラダ
Spring onion and water cress salad

春焼野菜の盛合せ
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

桜のパンケーキ
苺を添えて
Sakura pan cake with strawberries

¥13,500

Teppanyaki – Dinner

鉄板焼 デイナー

結 Musubi

お通し
Amuse bouche

春の和前菜
Assortment of cold appetizers

フォアグラのソテー ベリーソース
Sautéed foie gras 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

新玉葱とクレソンのサラダ
Spring onion and water cress salad

春焼野菜の盛合せ
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

桜のパンケーキ
苺を添えて
Sakura pan cake with strawberries

¥16,500

Teppanyaki – Dinner

鉄板焼 デイナー

特別メニュー Special menu

お通し
Amuse bouche

春の和前菜
Assortment of spring appetizers

レタスと桜海老のソテー
Sautéed sakura shrimp and lettuce

伊勢海老のグリル
竹の子と菜の花を添えて
Grilled Ise lobster with young bamboo shoot and coleseed blossoms

春の焼野菜
Assortment of spring vegetables

新玉葱とクレソンのサラダ
Spring onion and water cress salad

飛騨牛サーロインA5(80g) 又は 特選黒毛和牛A5フィレ(80g)
Hida wagyu sirloin A5 (80g) or A5 fillet 80g

ガーリックライス 又は 桜海老のフライドライス
赤出汁、香の物
Garlic rice or fried rice with sakura shrimp
Miso soup, Japanese pickles

桜のパンケーキ
苺を添えて
Sakura pan cake with strawberries

¥22,000

Teppanyaki – Dinner

鉄板焼 デイナー

極 Kiwami

お通し
Amuse bouche

春の和前菜
Assortment of cold appetizers

フォアグラのソテー ベリーソース
Sautéed foie gras with berry sauce

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

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

新玉葱とクレソンのサラダ
Spring onion and water cress salad

特選黒毛和牛サーロイン(80g) 又は フィレ(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

桜のパンケーキ
苺を添えて
Sakura pan cake with strawberries

¥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
------------	--------------	--------

T 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
梅の焼き茶漬け	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