

鉄板焼 鈴 Teppanyaki – SUZU

お通し
Amuse bouche

長野県産フルーツトマトと赤水菜のサラダ
Fruit tomato and red mizuna salad

黒毛和牛サーロイン(80g)
三種類の自家製ソース
(白ポン酢、味噌ホースラディッシュ、ジンジャーソース)
又は
帆立貝と旬魚のソテー
Wagyu sirloin (80g)
White ponzu, miso and horseradish, ginger sauce
or
Sautéed scallop and fish

焼野菜
Grilled vegetables

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

柚子のシャーベット
Yuzu sharbets

¥4,800

鉄板焼 鼓
Teppanyaki – TSUZUMI

お通し
Amuse bouche

紋甲イカの磯辺ピカタ、青菜炒め添え
自家製チリソースを添えて
Squid piccata with sautéed vegetables, home-made chili sauce

長野県産フルーツトマトと赤水菜のサラダ
Fruit tomato and red mizuna salad

黒毛和牛サーロイン(100g)
三種類の自家製ソース
(白ポン酢、味噌ホースラディッシュ、ジンジャーソース)
Wagyu sirloin (100g)
White ponzu, miso and horseradish, ginger sauce

焼野菜
Grilled vegetables

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

柚子のシャーベット
Yuzu sharbets

¥5,800

鉄板焼 笛
Teppanyaki – FUE

お通し
Amuse bouche

帆立貝の鉄板焼
白みそのハーブバターソース
Grilled scallop, miso and herb butter sauce

きのこ旬魚のソテー
和風餡をかけて
Sautéed fish and mushrooms

長野県産フルーツトマトと赤水菜のサラダ
Fruit tomato and red mizuna salad

黒毛和牛サーロイン(100g)
三種類の自家製ソース
(白ポン酢、味噌ホースラディッシュ、ジンジャーソース)
Wagyu sirloin (100g)
White ponzu, miso and horseradish, ginger sauce

焼野菜
Grilled vegetables

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

柚子のシャーベット
Yuzu sharbets

¥8,000

鉄板焼 琴
Teppanyaki – KOTO

お通し
Amuse bouche

フォアグラと熊本県産赤茄子のソテー
Sautéed foie gras and Kumamoto red eggplant

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

長野県産フルーツトマトと赤水菜のサラダ
Fruit tomato and red mizuna salad

黒毛和牛サーロイン(100g)
三種類の自家製ソース
(白ポン酢、味噌ホースラディッシュ、ジンジャーソース)
Wagyu sirloin (100g)
White ponzu, miso and horseradish, ginger sauce

焼野菜
Grilled vegetables

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

柚子のシャーベット
Yuzu sharbets

¥10,000