

Teppanyaki Lunch

清水

KIYOMIZU

さくら胡麻豆腐 長いも山葵漬け
Sakura tofu and Chinese yam pickled in wasabi

又は

or

和牛と袋茸のスープ 胡麻風味
Japanese beef and straw mushroom soup with sesame flavor

真鯛の鉄板焼き
トマトソースと山葵オイル
Grilled sea bream
Tomato sauce and wasabi oil

又は

or

| | | |
|-------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| 活オマール海老半身 Half a fresh lobster +¥2,500 | 鮑 110g abalone 110g +¥5,000 | 活伊勢海老半身 Half a fresh spiny lobster +¥5,500 |
|-------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|

グリーンサラダ
Green salad

焼き野菜
新たまねぎ 新じゃがいも 生麩
Grilled vegetable
Spring onion, spring potato and wheat gluten

黒毛和牛 A4 ロース 80g
Japanese beef sirloin (Rank A4) 80g

又は

or

黒毛和牛 A4 ファイル 80g
Japanese beef tenderloin (Rank A4) 80g +¥1,000

仙台牛 A5 ロース 80g

SENDAI beef sirloin (Rank A5) +¥5,000

神戸牛 A4 ロース 80g

Japanese KOBE beef sirloin (Rank A4) +¥11,000

岩手県産 “ひとめぼれ” 赤出汁 香の物
Steamed rice “hitomebore”, red miso soup and pickles
ガーリックライスに変更承ります
Diners can also choose the option of fried garlic rice +¥1,000

氷菓子

Ice cream

¥8,000

Teppanyaki Lunch

山科

YAMASHINA

さくら胡麻豆腐 長いも山葵漬け
Sakura and Chinese yam pickled in wasabi

春キャベツ 熟成ベーコンのグリーンサラダ
Spring cabbage and bacon saute with green leaf salad

国産牛ヒレ肉 100g

Grilled Japanese beef tenderloin 100g

又は

or

真鯛 帆立貝とタラバ蟹の鉄板焼き
Grilled sea bream, scallop and king crab

又は

or

黒毛和牛 A4 ロース 100g
Japanese beef sirloin (Rank A4) 100g +¥2,000
黒毛和牛 A4 ヒレ 100g
Japanese beef tenderloin (Rank A4) 100g +¥3,000

黒毛和牛 A5 ヒレ 100g
Japanese beef tenderloin (Rank A5) 100g +¥6,000

仙台牛 A5 ロース 100g

SENDAI beef sirloin (Rank A5) 100g +¥7,000

神戸牛 A4 ロース 100g

Japanese KOBE beef sirloin (Rank A4) 100g +¥13,000

岩手県産岩手県産 “ひとめぼれ” 赤出し 香の物
Steamed rice “hitomebore”, red miso soup and pickles

ガーリックライスに変更承ります

Diners can also choose the option of fried garlic rice +¥1,000

氷菓子

Ice cream

¥6,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
Dishes may change depending on ingredient availability.
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
If you have any food allergies, please let your server know in advance.

Kobe Beef Teppanyaki

神戸

KOBE

丹波の黒豆 山芋の山葵漬け
Tamba black soy beans and Chinese yam pickled in wasabi

季節のお刺身盛り合わせ
鮪 鯛 勘八
Seasonal sashimi selection
(Tuna, sea bream and greater amberjack)

フォアグラと真牡蠣のポワレ 山椒風味の赤ワインソース
Pan-fried foie gras and pacific oyster with a Japanese pepper red wine sauce

山菜と和牛コンソメの包み焼き
Wrapped in beef consommé and several kind of the edible wild plants

鮑の鉄板焼き 雲丹香るバターソース
Grilled abalone with sea urchin butter sauce

グリーンサラダ
Green salad

神戸牛ロース(A4) 80g
Japanese Kobe beef sirloin steak (Rank A4) 80g

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Fried garlic rice, red miso soup and Japanese pickles

水菓子
Fresh fruit

¥32,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。

Dishes may change depending on ingredient availability.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

If you have any food allergies, please let your server know in advance.

Teppanyaki Lunch

知恩

CHION

さくら胡麻豆腐 長いも山葵漬け 蛍烏賊
Sakura tofu, Chinese yam pickled in wasabi and firefly squid
又は

or
フォアグラの鉄板焼き 根セロリのクーリと春菜のサラダ
ガストリックソース
Sautéed foie gras, coulis of celeriac and spring vegetables salad with
Gastrique sauce

オマール海老の鉄板焼き
和風サンバルソース
Grilled lobster
Japanese style sambal sauce

グリーンサラダ
Green salad

焼き野菜
新たまねぎ 鳴門金時 生麩
Grilled vegetables
Spring onion, sweet potato and wheat gluten

黒毛和牛 A4 ロース 80g
Japanese beef sirloin (Rank A4) 80g

岩手県産 “ひとめぼれ” 赤出汁 香の物
Steamed rice “hitomebore”, red miso soup and pickles
ガーリックライスに変更承ります
Diners can also choose the option of fried garlic rice +¥1,000

氷菓子
Ice cream

¥12,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。

Dishes may change depending on ingredient availability.