

12月31日～1月3日

Kobe Beef Teppanyaki

神戸

KOBE

丹波の黒豆 山芋の山葵漬

Tamba black soy beans and Chinese yam pickled in wasabi

季節のお刺身盛り合わせ

鮪 鯛 鰯

Seasonal sashimi selection

(Tuna, sea bream and yellow tail)

フォアグラと鮫鱈のポワレ 山椒風味の赤ワインソース

Pan-fried foie gras and anglerfish with a Japanese pepper red wine sauce

冬茸たちと和牛コンソメの包み焼き トリュフの香り

Winter mushrooms and Japanese beef consommé baked in parchment with truffle flavoring

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 (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 Dinner

伏見

FUSHIMI

Amuse

アミューズ

鮪のお刺身、ズワイガニと甘酢かぶ、ゆり根胡麻豆腐

Sashimi Tuna, Snow crab with pickled turnip and lily roots tofu

又は

or

和牛と袋茸のスープ 胡麻風味

Japanese beef and paddy straw mushroom soup with sesame

フォアグラの鉄板焼き タタン風

Sautéed foie gras, Tatin style

伊勢海老の鉄板焼き トリュフ入りアメリカーナソース

野菜のフェットチーネ

Grilled spiny lobster, American sauce in truffle with Fettucine of vegetables

焼き野菜

聖護院かぶ シルクスイート 生麩

Grilled vegetable

Shogoin turnip, sweet potato and wheat gluten

グリーンサラダ

Green leaf salad

黒毛和牛 A5 サーロイン

Japanese beef (Rank A5) sirloin 80g

ガーリックライス、赤出汁、香の物

Fried garlic rice, miso soup and Japanese pickles

水菓子

Sherbet

¥23,000

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.

Teppanyaki Dinner

聚楽

JURAKU

アミューズ
Amuse-bouche

鮪のお刺身 ズワイ蟹と甘酢かぶ ゆり根胡麻豆腐
Tuna sashimi, snow crab, and sweet pickled turnip and yurine bulb sesame tofu

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

山栗のパンケーキとフォアグラの鉄板焼き

ガストリックソース

Mountain chestnut pancakes and sautéed foie gras

Sauce gastrique

オマール海老の鉄板焼き

和風サンバルソース

Grilled lobster with Japanese style sambal sauce

焼き野菜

聖護院かぶ 鳴門金時 生麩

Grilled vegetables

Turnip, Sweet potato, and wheat gluten

グリーンサラダ

Green salad

黒毛和牛 A4 サーロイン 又は ファイル 80g

Japanese beef sirloin or tenderloin A4 grade 80g

又は

or

くまもと あか牛サーロイン 80g

神戸牛サーロイン (A4) 80g

AKAUSHI beef sirloin steak 80g +¥2,000

Japanese KOBE beef sirloin steak (A4) 80g +¥9,000

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Fried garlic rice, red miso soup and Japanese pickles

氷菓子

Ice cream

¥18,000

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.

1月4日~1月6日

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 鰯

Seasonal sashimi selection

(Tuna, sea bream and yellow tail)

フォアグラと鮫鱈のポワレ 山椒風味の赤ワインソース

Pan-fried foie gras and anglerfish with a Japanese pepper red wine sauce

冬茸たちと和牛コンソメの包み焼き トリュフの香り

Winter mushrooms and Japanese beef consommé baked in parchment with truffle flavoring

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 (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 Dinner

伏見

FUSHIMI

Amuse

アミューズ

鮪のお刺身、ズワイガニと甘酢かぶ、ゆり根胡麻豆腐

Sashimi Tuna, Snow crab with pickled turnip and lily roots tofu

又は

or

和牛と袋茸のスープ 胡麻風味

Japanese beef and paddy straw mushroom soup with sesame

フォアグラの鉄板焼き タタン風

Sautéed foie gras, Tatin style

伊勢海老の鉄板焼き トリュフ入りアメリカーナソース

野菜のフェットチーネ

Grilled spiny lobster, American sauce in truffle with Fettucine of vegetables

焼き野菜

聖護院かぶ シルクスイート 生麩

Grilled vegetable

Shogoin turnip, sweet potato and wheat gluten

グリーンサラダ

Green leaf salad

黒毛和牛 A5 サーロイン

Japanese beef (Rank A5) sirloin 80g

ガーリックライス、赤出汁、香の物

Fried garlic rice, miso soup and Japanese pickles

氷菓子

Sherbet

¥23,000

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。

Prices shown do not include consumption tax and service charge.

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。

Teppanyaki Dinner

聚楽

JURAKU

アミューズ
Amuse-bouche

鮪のお刺身 ズワイ蟹と甘酢かぶ ゆり根胡麻豆腐
Tuna sashimi, snow crab, and sweet pickled turnip and yurine bulb sesame tofu

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

山栗のパンケーキとフォアグラの鉄板焼き
ガストリックソース
Mountain chestnut pancakes and sautéed foie gras
Sauce gastrique

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

焼き野菜
聖護院かぶ 鳴門金時 生麩
Grilled vegetables
Turnip, Sweet potato, and wheat gluten

グリーンサラダ
Green salad

黒毛和牛 A4 サーロイン 又は フィレ 80g
Japanese beef sirloin or tenderloin A4 grade 80g

又は

or

くまもと あか牛サーロイン 80g 神戸牛サーロイン (A4) 80g
AKAUSHI beef sirloin steak 80g +¥2,000 Japanese KOBE beef sirloin steak (A4) 80g +¥9,000

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

氷菓子
Ice cream

¥18,000

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.

Teppanyaki Dinner

西陣

NISHIJIN

アミューズ
Amuse-bouche

ズワイ蟹と甘酢かぶ ゆり根胡麻豆腐
Snow crab, and sweet pickled turnip and yurine bulb sesame tofu

黒ソイと帆立貝の鉄板焼き
木の子のクリームソースとバターソイソース
Grilled brack rock fish and scallops
Mushroom cream sauce and butter soy sauce

又は

or

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

グリーンサラダ
Green salad

黒毛和牛 A4 サーロイン 又は フィレ 100g
Japanese beef sirloin or tenderloin
A4 grade 100g

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

氷菓子
Ice cream

¥13,000

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。
Prices shown do not include consumption tax and service charge.
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.

鉄板焼 アラカルト Teppanyaki A la carte

前菜 Appetizers

かぼちゃのポタージュ	Pumpkin potage	1,800
フレッシュフォアグラの鉄板焼き 80g	Sautéed foie gras 80g	4,500
キャビアフラッペ 25g	Caviar 25g	16,000

魚介 Seafood

黒ソイ (100g)	Rock fish (100g)	3,000
帆立貝 (3 個)	Scallops (3 pieces)	3,500
活車海老 (25 g 2 本)	Fresh prawn (25g, 2 pieces)	3,500
活きオマール海老 (450g)	Fresh lobster (450g)	8,000
活き鮑 (180g)	Fresh abalone (180g)	9,000
活き伊勢海老 (350g)	Fresh spiny lobster (350g)	15,000

野菜 Vegetables

玉ねぎ (180g)	Onion (180g)	1,200
茄子 (180g)	Eggplant (180g)	1,200
鳴門金時 (180g)	Sweet potato (180g)	1,200
金針菜 (80g)	Kinshinsai (80g)	1,200
ジャンボ椎茸 (2 個)	Shiitake mushroom (2 pieces)	1,200
生麩 (5 個)	Gulten (5 pieces)	1,200
冬茸の盛り合わせ (150g)	Winter mushrooms	2,000

サラダ Salad

ガーデングリーンサラダ	Garden green salad	1,600
フルーツマトのサラダ	Tomato salad	2,200

御造り Sashimi

刺身盛り合わせ (5 種)	Assorted sashimi (5 kinds)	6,000
---------------	----------------------------	-------

寿司 Sushi

にぎり寿司盛合せ (握り 8 貫 巻物 1 本)	Assorted nigari (nigari 8 pieces and 1 roll sushi)	5,500
巻物盛合せ (巻物 4 本分)	Assorted roll (4 roll sushi)	3,000
黒毛和牛サーロインの手毬寿司 (3 貫)	Japanese beef sushi (3 pieces)	2,800
神戸牛の炙り雲丹巻きキャビア添え (3 個)	Grilled KOBE beef with sea urchin and caviar (3 pieces)	8,400

黒毛和牛 (A4 ランク) Japanese beef (Rank A4)

サーロイン 100g	Sirloin 100g	8,000
フィレ 100g	Tenderloin 100g	9,000

あかげ和牛 Japanese beef

くまもと あか牛サーロイン 100g	AKAUSHI beef Sirloin100g	10,000
--------------------	--------------------------	--------

特選黒毛和牛 (A5 ランク) Premium Japanese beef (Rank A5)

サーロイン 100g	Sirloin 100g	11,000
フィレ 100g	Tenderloin100g	12,000
シャトーブリアン 100g	Chateaubriand 100g	14,000

神戸牛 (A4 ランク)

KOBE beef (Rank A4)

神戸牛サーロイン 100g	KOBE beef sirloin 100g	19,000
---------------	------------------------	--------

御飯セット

Rice set

白飯 味噌椀 香の物	Steamed rice, miso soup and Japanese pickles	1,000
ガーリックライス	Fried garlic rice	2,000
黒毛和牛のビーフピラフ	Beef fried rice	2,500
オムライス デミグラスソース	Omelet rice with demi-glace sauce	3,000

デザート

Dessert

アイスクリーム 又はシャーベット	Ice cream or sherbet	1,000
マスクメロンと季節のフルーツ	Melon and seasonal fruits	2,000
チョコレートブラウニーとフルーツキャラメリゼ バニラアイス添えて	Chocolate brownie and caramelized fruit with vanilla ice cream	2,600

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.
表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。
Prices shown do not include consumption tax and service charge.