

Kobe Beef Teppanyaki Dinner

神戸

KOBE

丹波の黒豆 山芋の山葵漬け
Black soybean TANBA and yam pickled in wasabi

季節のお刺身盛り合わせ
マグロ 鯛 鱒
Seasonal sashimi with condiment
(Tuna, sea bream, yellow tail)

真牡蠣の蒸し焼き
三種の海草のバターソース ベルモットの香り
Steamed pacific oyster
Three kind of seaweed butter sauce

冬茸たちとフォアグラ 和牛コンソメの包み焼き
Wrapped in foie gras, beef consommé with several kind of the winter mushrooms

伊勢海老の鉄板焼き アメリカソース
Grilled spiny lobster with American sauce

グリーンサラダ
Green leaf salad

神戸牛ロース(A4) 80g
Grilled KOBE beef 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
Fresh fruit

¥30,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredient.

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。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

Teppanyaki Dinner

伏見

FUSHIMI

アミューズ
Amuse

タラバ蟹の炙り焼きと彩り根菜 フレンチキャビア添え
Salad of grilled king crab and color root vegetables with French caviar

フォアグラの鉄板焼き タタン風
Sautéed foie gras, Tatin style

甘鯛の鱗焼き コンソメ仕立て
Scale firing of the tilefish with consommé soup

冬野菜とトリュフのカルタファタ包み
Wrapped in winter vegetables and the truffle

グリーンサラダ
Green leaf salad

但馬牛 A4 サーロインの鉄板焼き
TAJIMA beef sirloin (Rank A4)

牡蠣と冬野菜のクリームリゾット
Risotto of oyster and winter vegetables

水菓子
Fresh fruit

¥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 are subject to applicable taxes 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。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

Teppanyaki Dinner

聚楽

JURAKU

アミューズ
Amuse

鮪のお刺身、ズワイ蟹と湯葉、ゆり根胡麻豆腐
Sashimi Tuna, Snow crab and YUBA and Lily bulb tofu

又は

or

和牛と木耳のスープ 胡麻風味
Japanese beef and cloud ear mushroom soup with sesame

山栗とフォアグラの鉄板焼き
Sautéed foie gras with chestnut

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

焼き野菜
聖護院かぶ、鳴門金時と生麩
Grilled vegetable
Shogoin turnip, sweet potato and wheat gluten

グリーンサラダ
Green leaf salad

黒毛和牛 A4 サーロイン 又は ファイル 80g
Japanese beef (Rank A4) sirloin or tenderloin 80g
又は
or
但馬牛サーロイン (A5) 80g 神戸牛サーロイン (A4) 80g
TAJIMA beef sirloin 80g (Rank A5) +¥7,000 KOBE beef sirloin 80g (Rank A4) +¥9,000

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
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。

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredient.

Teppanyaki Dinner

西陣

NISHIJIN

アミューズ
Amuse

ズワイ蟹と刺身湯葉、ゆり根胡麻豆腐
Snow crab and YUBA and Lily bulb tofu

黒ソイと帆立貝の鉄板焼き
キノコのクリームソースとバターソイソース
Grilled black rockfish and scallop
Cream source of mushroom and butter soy sauce

又は

or

活オマール海老 活鮑 活伊勢海老
Fresh lobster +¥2,500 Fresh abalone +¥5,000 Fresh spiny lobster +¥5,500

グリーンサラダ
Green leaf salad

黒毛和牛 A4 サーロイン 又は ファイル 100g
Japanese beef (Rank A4) sirloin or tenderloin 100g

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
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 are subject to applicable taxes 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。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.