

Teppanyaki Lunch

清水

KIYOMIZU

そら豆胡麻豆腐 長いも山葵漬け
Broad bean tofu and yam pickled in wasabi

又は

or

和牛と袋茸のスープ 胡麻風味
Japanese beef and Cloud Ear Mushroom 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 活鮑 110g 活伊勢海老半身

Fresh lobster ½ +¥2,500 Fresh abalone 110g +¥5,000 Fresh spiny lobster ½ +¥5,500

グリーンサラダ

Green leaf salad

焼き野菜

新玉葱 新じゃがいもと生麩

Grilled vegetables

Spring onion, spring potato and wheat gluten

黒毛和牛 A4 ロース 80g

Japanese beef sirloin 80g

又は

or

黒毛和牛 A4 ファイル 80g

Japanese beef tenderloin (Rank A4) 80g +¥1,000

宮崎牛 A5 ロース 80g

MIYAZAKI beef sirloin (Rank A5) +¥5,000

神戸牛 A4 ロース 80g

KOBE beef sirloin (Rank A4) +¥9,000

岩手県産 “ひとめぼれ” 赤出汁 香の物

Steamed rice “hitomebore”, miso soup and Japanese pickles

ガーリックライスに変更承ります

Fried garlic rice extra charge +¥1,000

氷菓子

Ice cream

¥8,000

Teppanyaki Lunch

山科

YAMASHINA

そら豆胡麻豆腐 長いも山葵漬け

Broad bean tofu and yam pickled in wasabi

アスパラガス 熟成ベーコンのガーデンサラダ

Asparagus and bacon with garden 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

宮崎牛 A5 ロース 100g

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

神戸牛 A4 ロース 100g

KOBE beef sirloin (Rank A4) 100g +¥11,000

岩手県産岩手県産 “ひとめぼれ” 赤出し 香の物

Steamed rice “hitomebore”, miso soup and Japanese pickles

ガーリックライスに変更承ります

Fried garlic rice extra charge +¥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。

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.

Kobe Beef Teppanyaki

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
鮪 鯛 縹鱈
Seasonal sashimi with condiment
(Tuna, sea bream and yellow jack)

岩牡蠣 アンチョビガーリックオイル
Rock oyster with anchovy garlic oil

初夏の野菜とフォアグラ 和牛コンソメの包み焼き
Wrapped in foie gras, beef consommé with seasonal vegetables

伊勢海老の鉄板焼き トリュフ入りアメリカソース
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 Lunch

知恩

CHION

そら豆胡麻豆腐 長いも山葵漬け 和牛の炙り焼き
Broad bean tofu, yam pickled in wasabi and broiled Japanese beef

又は
or
フォアグラの鉄板焼き とうもろこしのガレット
ガストリックソース
Sautéed foie gras with gullet of the corn
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 sambal sauce

グリーンサラダ
Green leaf salad

焼き野菜
新玉ねぎ 新じゃがいもと生麩
Grilled vegetables
Spring onion, spring potato and wheat gluten

黒毛和牛 A4 ロース 80g
Japanese beef sirloin 80g

岩手県産 “ひとめぼれ” 赤出汁 香の物
Steamed rice “hitomebore”, miso soup and Japanese pickles
ガーリックライスに変更承ります
Fried garlic rice extra charge +¥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。
Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredient.