

Teppanyaki Lunch

清水

KIYOMIZU

ゆり根胡麻豆腐 長いも山葵漬け

Yurine bulb sesame 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

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

焼き野菜

聖護院かぶ 鳴門金時 生麩

Grilled vegetables

Turnip, sweet 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

黒毛和牛 A5 ロース 80g

Japanese beef sirloin (Rank A5) +¥3,000

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

ゆり根胡麻豆腐 長いも山葵漬け

Lily roots and sesame tofu and Chinese yam pickled in wasabi

スティックセニョール 熟成ベーコンのグリーンサラダ

Green salad with Stick Señor broccoli and dry-aged bacon

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

熊本県産赤牛ロース 100g

AKAUSHI beef sirloin 100g +¥4,000

黒毛和牛 A5 ロース 100g

Japanese beef sirloin (Rank A5) 100g +¥5,000

黒毛和牛 A5 ヒレ 100g

Japanese beef tenderloin (Rank A5) 100g +¥6,000

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 鱒
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 Lunch

知恩

CHION

ゆり根胡麻豆腐 長いも山葵漬け ズワイ蟹と甘酢かぶ
Yurine bulb sesame tofu, Chinese yam pickled in wasabi, snow crab and sweet pickled turnip

又は
or
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
Japanese style sambal sauce

グリーンサラダ
Green salad

焼き野菜
聖護院かぶ 鳴門金時 生麩
Grilled vegetables
Turnip, 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.