

## 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 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 Dinner

伏見

FUSHIMI

シエールチーズとドライキウイの一口アミューズ

Mouthful amuse of Goat milk cheese and dry kiwi

蛍烏賊のコンフィと春鯛の炙りの春の冷製

Confit of firefly squid and broiled spring sea bream

フォアグラの鉄板焼き 根セロリと山菜たち

Grilled foie gras with pureed celeriac and edible wild plant

伊勢海老と新じゃがの軽いビスク

Grilled spiny lobster with new potatoes bisque

グリーンサラダ

Green salad

仙台牛サーロイン (A5) 80g

大江戸コンディメント

SENDAI beef sirloin (Rank A5)

with three kinds of condiment

桜海老と高菜のご飯、赤出汁、香の物

Flid rice with sakura shrimp and Takana leaf mustard

miso soup and Japanese pickles

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 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.

# Teppanyaki Dinner

## 聚楽

### JURAKU

アミューズ  
Amuse-bouche

鮪のお刺身 蛍烏賊 さくら胡麻豆腐  
Tuna sashimi, firefly squid and sakura 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

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 with Japanese style sambal sauce

焼き野菜  
新玉ねぎ 新じゃが 生麩  
Grilled vegetables  
Spring onion, spring 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  
仙台牛サーロイン(A5) 80g  
SENDAI beef sirloin (Rank A5) 80g +¥5,000  
神戸牛サーロイン(A4) 80g  
Japanese KOBE beef sirloin (Rank 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  
Sherbet

¥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

蛍烏賊、さくら胡麻豆腐  
Firefly squid and sakura tofu

メバルと帆立貝の鉄板焼き  
カリフラワーのクーリとバターソイソース  
Grilled Japanese rockfish and scallops  
Cauliflower source and butter soy sauce

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

黒毛和牛 A4 サーロイン 又は ファイル 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  
Sherbet

¥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.