

鉄板焼



Teppanyaki
SAKURA

鉄板焼 山科
Teppanyaki – Yamashina
¥8,000

枝豆胡麻豆腐 オクラと蛸 夏トマトのジュレ 鰻の落とし梅肉ソース
Edamame sesame tofu, octopus with tomato jelly,
parboiled conger eel with plum sauce

料理長厳選 旬の焼き野菜
茄子 冬瓜 茗荷 万願寺唐辛子 生麩
Chef's recommendation grilled seasonal vegetables
Eggplant, winter melon, myoga ginger, manganji pepper, nama-fu(wheat gluten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad "farm to table"

厳選和牛 80g
Wagyu beef 80g

または / or

真鯛と帆立貝とタラバ蟹の鉄板焼き
Grilled sea bream, scallop and king crab

または / or

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

または / or

黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)
Wagyu beef tenderloin A5 80g

または / or

神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)
Kobe beef sirloin A4 80g

または / or

和牛3種食べ比べ (+¥7,000)
3 kinds of wagyu beef tasting

常陸牛雌牛サーロイン 30g 黒毛和牛A5フィレ 30g 神戸牛A4サーロイン 30g
Hitachi beef sirloin 30g, Wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g

ご飯

または

ガーリックライス (+¥1,300)

赤出汁 香の物

Steamed rice or garlic fried rice
Red miso soup, Japanese pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.

写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 清水
Teppanyaki – Kiyomizu
¥11,000

枝豆胡麻豆腐 オクラと蛸 夏トマトのジュレ 鰻の落とし梅肉ソース
Edamame sesame tofu, octopus with tomato jelly,
parboiled conger eel with plum sauce
または / or
季節野菜とじっくり煮込んだ和牛のカラーゲンスープ カルタファタ包み
Seasonal vegetables and stewed wagyu beef, wrapped carta fata, collagen soup

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
または / or
活オマール海老半身 (+¥3,800)
Grilled half lobster
または / or
鮑 (+¥6,500)
Grilled abalone

料理長厳選 旬の焼き野菜
茄子 冬瓜 茗荷 万願寺唐辛子 生麩
Chef's recommendation grilled seasonal vegetables
Eggplant, winter melon, myoga ginger, manganji pepper, nama-fu(wheat gulten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad "farm to table"

黒毛和牛A4コース 80g
Wagyu beef sirloin A4 80g
または / or
SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 80g
SDGs Hitachi beef sirloin 80g
または / or
黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)
Wagyu beef tenderloin A5 80g
または / or
神戸牛A4コース 80g (+¥13,000)
Kobe beef sirloin A4 80g
または / or
和牛3種食べ比べ (+¥7,000)
3 kinds of wagyu beef tasting
常陸牛雌牛サーロイン 30g 黒毛和牛A5フィレ 30g 神戸牛A4サーロイン 30g
Hitachi beef sirloin A4 30g, Wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g

ご飯 または ガーリックライス (+¥1,300)
赤出汁 香の物
Steamed rice or garlic fried rice
Red miso soup, Japanese pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 知恩

Teppanyaki – Chion

¥17,000

枝豆胡麻豆腐 オクラと蛸 夏トマトのジュレ 鰻の落とし梅肉ソース
Edamame sesame tofu, octopus with tomato jelly,
parboiled conger eel with plum sauce
または / or
季節野菜とじっくり煮込んだ和牛のコーラゲンスープ カルタファタ包み
Seasonal vegetables and stewed wagyu beef, wrapped carta fata, collagen soup
または / or
フォアグラの鉄板焼き 枝豆のパンケーキと完熟マンゴーのジンジャーコンポート
Sautéed foie gras, edamame pancakes, mango compote with ginger flavor

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

料理長厳選 旬の焼き野菜
茄子 冬瓜 茗荷 万願寺唐辛子 生麩
Chef's recommendation grilled seasonal vegetables
Eggplant, winter melon, myoga ginger, manganji pepper, nama-fu(wheat gluten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad "farm to table"

黒毛和牛A4ロース 80g
Wagyu beef sirloin A4 80g
または / or
SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 80g
SDGs Hitachi beef sirloin 80g
または / or
黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)
Wagyu beef tenderloin A5 80g
または / or
神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)
Kobe beef sirloin A4 80g
または / or
和牛3種食べ比べ (+¥7,000)
3 kinds of wagyu beef tasting
常陸牛雌牛サーロイン 30g 黒毛和牛A5フィレ 30g 神戸牛A4サーロイン 30g
Hitachi beef sirloin A4 30g, Wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g

ご飯 または ガーリックライス (+¥1,300)
赤出汁 香の物
Steamed rice or garlic fried rice
Red miso soup, Japanese pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼-旬海 右京
Teppanyaki seafood special – Ukyo
¥24,000

アミューズ
Starter

枝豆胡麻豆腐 オクラと蛸 夏トマトのジュレ 鱧の落とし梅肉ソース
Edamame sesame tofu, octopus with tomato jelly,
parboiled conger eel with plum sauce

真鯛の鉄板焼き
Grilled sea bream
または / or
帆立の鉄板焼き
Grilled scallops

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

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad “farm-to-table”

鮑の鉄板焼き 佐賀県産青柚子胡椒のバターソース
Grilled abalone with yuzu pepper butter sauce

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice, red miso soup, Japanese pickles
または / or
鰻の蒲焼のガーリックライス 赤出汁 香の物 (+¥1,800)
Garlic fried rice with grilled eel, red miso soup, Japanese pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 神戸
Teppanyaki – Kobe
¥45,000

玉蜀黍のムース フランス産オシエトラキャビア
Grilled corn mousse, French ossetia caviar

季節のお刺身3点盛り合わせ
3 kinds of seasonal sashimi

フォアグラの鉄板焼き 枝豆のパンケーキと完熟マンゴーのジンジャーコンポート
Sautéed foie gras, edamame pancakes, mango compote with ginger flavor

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

鮑の鉄板焼き 佐賀県産青柚子胡椒のバターソース
Grilled abalone with yuzu pepper butter sauce

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad “farm-to-table”

神戸牛A4サーロイン 80g
Grilled Kobe beef sirloin A4 80g

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice, red miso soup, Japanese pickles
または / or
鰻の蒲焼のガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice with grilled eel, red miso soup, Japanese pickles

鉄板で作る季節のデザート
Cooked on teppan dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 お子様コース
Teppanyaki – Kids course
¥5,800

アミューズ
Starter

かぼちゃのポタージュ
Pumpkin soup

真鯛の鉄板焼き トマトソース
Sautéed sea bream tomato sauce

焼き野菜
Sautéed vegetables

厳選和牛 50g
Wagyu beef 50g

御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice, red miso soup, Japanese pickles

バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

お子様膳

Kid's set

¥3,500

オレンジジュース

Orange juice

鶏の唐揚げ

Fride chicken

エビフライ フライドポテト ハンバーグ

Fried shrimp, Fried potato, Hamburg steak

冷やしうどん

Cold noodle

ちらし寿司

玉子焼き かんぴょう 椎茸 キュウリ とびっこ

Chirashi sushi

Omelet, Dried Gourd Strips, Shiitake mushroom, Cucumber, Flying fish roe

アイスクリーム

Ice cream



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.

写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

アラカルト 鉄板焼き
A la carte – Teppanyaki

和牛
Wagyu beef

黒毛和牛A4サーロイン 100g
Wagyu beef sirloin A4 100g ¥10,450

常陸牛雌牛サーロイン 100g
Hitachi beef sirloin 100g ¥11,450

黒毛和牛A5フィレ 100g
Wagyu beef tenderloin A5 100g ¥15,650

シャトーブリアン 100g
Chateaubriand A5 100g ¥18,250

神戸牛A4サーロイン 100g
Kobe beef sirloin A4 100g ¥24,800

10g単位でお好みの量をご用意いたします。
We are pleased to serve your preferred portion starting from 10g increments.



アラカルト 鉄板焼き
A la carte – Teppanyaki

前菜
Appetizers

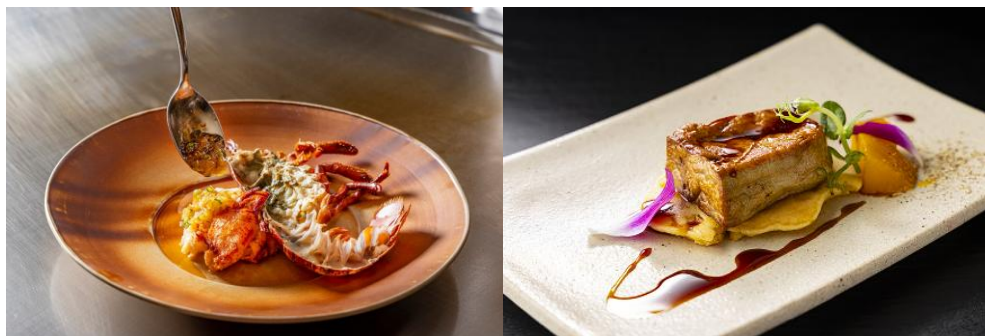
かぼちゃのポタージュ Pumpkin soup	¥1,600
フレッシュフォアグラの鉄板焼き 80g Sautéed foie gras 80g	¥6,200
刺身盛り合わせ5種 Assorted sashimi (5 kinds)	¥7,800

サラダ
Salad

季節野菜とパリパリチーズのシーザーサラダ Caesar salad	¥1,950
--------------------------------------	--------

魚介
Seafood

キジハタ 100g Redspotted grouper 100g	¥4,200
帆立貝 3個 Scallops (3 Pieces)	¥4,550
鮑 130g Abalone 130g	¥9,150
活オマール海老 450g Lobster 450g	¥13,200



アラカルト 鉄板焼き
A la carte – Teppanyaki

野菜
Vegetable

自家製肉味噌が付きます。
Seasoned ground meat with miso.

茗荷 3本 Myoga ginger (3pieces)	¥900
淡路産たまねぎ 150g Onion	¥1,200
茄子 150g Eggplant	¥1,200
グリーンアスパラガス 2本 Green asparagus (2pieces)	¥1,600
ジャンボ椎茸 2個 Shiitake mushroom	¥1,600
野菜盛り合わせ Assorted vegetables	¥3,250

ご飯
Rice

ガーリックライス Garlic fried rice	¥2,650
オムライス デミグラスソース Omelet rice with demi-glace sauce	¥3,750
巻物盛り合わせ Tuna and salmon roll	¥4,000
握り盛り合わせ (9貫) Assorted sushi (9 kinds)	¥8,800

デザート
Dessert

鉄板焼き季節のデザート(コーヒー付き) Cooked on teppan dessert and coffee	¥3,200
アイスクリーム または シャーベット フルーツ添え Ice cream or sherbet with fruit	¥1,300
メロンと季節のフルーツ Melon with seasonal fruits	¥2,650