

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

鉄板焼 鈴
Teppanyaki – SUZU

ガーデンサラダ
Garden salad

帆立貝と旬魚のソテー
Sautéed scallop and fish

又は/or

黒毛和牛サーロイン(80g)
Wagyu sirloin (80g)

又は/or

特選黒毛和牛A4フィレ(80g) +¥3,200
Wagyu Rank A4 fillet (80g) extra charge +¥3,200

焼野菜
Grilled vegetables

ご飯 赤出汁 香の物
※ガーリックライスをご希望の場合は +¥1,000 にて承ります
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles
Garlic fried rice extra charge +¥1,000

デザート
Dessert

¥6,000

鉄板焼 鼓
Teppanyaki – TSUZUMI

ガーデンサラダ
Garden salad

紋甲イカの磯辺ピカタ、青菜炒め添え
自家製チリソースを添えて
Squid piccata with sautéed vegetables, home-made chili sauce

黒毛和牛サーロイン(100g)
Wagyu sirloin (100g)
又は/or
特選黒毛和牛A4フィレ(100g) +¥3,600
Wagyu Rank A4 fillet (100g) extra charge +¥3,600

焼野菜
Grilled vegetables

ご飯 赤出汁 香の物
※ガーリックライスをご希望の場合は +¥1,000 にて承ります
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles
Garlic fried rice extra charge +¥1,000

デザート
Dessert

¥7,500

鉄板焼 笛
Teppanyaki – FUE

ガーデンサラダ
Garden salad

帆立貝の鉄板焼
白みそのハーブバターソース
Sautéed scallop, miso and herb butter sauce

きのこ旬魚のソテー
和風餡をかけて
Sautéed fish and mushrooms

黒毛和牛サーロイン(100g)
Wagyu sirloin (100g)
又は/or
特選黒毛和牛A4フィレ(100g) +¥3,600
Wagyu Rank A4 fillet (100g) extra charge +¥3,600

焼野菜
Grilled vegetables

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice, miso soup and Japanese pickles

デザート
Dessert

¥10,000

鉄板焼 琴
Teppanyaki – KOTO

ガーデンサラダ
Garden salad

フォアグラと茄子のソテー
Sautéed foie gras and eggplant

活車海老の鉄板焼
伊勢海老の味噌ソース
Grilled live prawn with Ise lobster corail butter

黒毛和牛サーロイン(100g)
Wagyu sirloin (100g)
又は/or
特選黒毛和牛A4フィレ(100g) +¥3,600
Wagyu Rank A4 fillet (100g) extra charge +¥3,600

焼野菜
Grilled vegetables

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice, miso soup and Japanese pickles

デザート
Dessert

¥13,000

鉄板焼 弦
Teppanyaki – GEN

ガーデンサラダ
Garden salad

フォアグラと茄子のソテー
Sautéed foie gras and eggplant

活鮑の炎焼き 柚子ソース
Chef signature grilled abalone flambé with yuzu citrus sauce

黒毛和牛サーロイン (80g)
Wagyu sirloin (80g)

又は/or

特選黒毛和牛A4フィレ (80g) +¥3,200
Wagyu Rank A4 fillet (80g) extra charge +¥3,200

焼野菜
Grilled vegetables

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice, miso soup and Japanese pickles

デザート
Dessert

¥20,000

鉄板焼 アラカルト
Teppanyaki – A la carte

温前菜
Appetizer

フォアグラのソテー	Sautéed foie gras	¥5,000
-----------	-------------------	--------

魚介
Seafood

紋甲イカ	Squid	¥3,400
活車海老（一尾）	Prawn (1 piece)	¥4,400
帆立貝（二個）	Scallops (2 pieces)	¥4,600
旬魚	Market fish	¥5,000
活鮑	Abalone	時価 Market price
伊勢海老	Ise lobster	時価 Market price

野菜
Vegetable

タマネギ	Onion	¥1,400
ジャガイモ	Potato	¥1,500
ほうれん草	Spinach	¥1,900
アスパラガス	Asparagus	¥2,700
椎茸	Shiitake mushroom	¥2,900
焼野菜の盛合せ	Assorted vegetables	¥2,900

ご飯
Rice

ガーリックライス	Garlic fried rice	¥1,500
しば漬けピラフ ふわふわ玉子と和風あんかけ	Shibazuke fried rice, scrambled egg with dashi sauce	¥2,200
梅の焼き茶漬け	Plum rice galette with dashi soup	¥2,200

鉄板焼 アラカルト

Teppanyaki – A la carte

黒毛和牛

Japanese black cattle : Wagyu beef

特選黒毛和牛（A4ランク）
Wagyu (Rank A4)

サーロイン 100g	A4 Sirloin 100g	¥10,000
サーロイン 150g	A4 Sirloin 150g	¥15,000
サーロイン 200g	A4 Sirloin 200g	¥20,000
サーロイン 250g	A4 Sirloin 250g	¥25,000
フィレ 100g	A4 Fillet 100g	¥11,200
フィレ 150g	A4 Fillet 150g	¥16,800
フィレ 200g	A4 Fillet 200g	¥22,400
フィレ 250g	A4 Fillet 250g	¥28,000

最上級黒毛和牛（A5ランク）
Premium Wagyu (Rank A5)

フィレ 100g	A5 Fillet 100g	¥15,000
フィレ 150g	A5 Fillet 150g	¥22,500
フィレ 200g	A5 Fillet 200g	¥30,000

最上級黒毛和牛（A5ランク）
Premium Wagyu (Rank A5)

サーロイン 100g	A5 Sirloin 100g	¥16,200
サーロイン 150g	A5 Sirloin 150g	¥24,300
サーロイン 200g	A5 Sirloin 200g	¥32,400