

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

鉄板焼 絆
Teppanyaki – KIZUNA

本日の前菜
Appetizer of the day

季節の焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled seasonal vegetables

ガーデンサラダ
Garden salad

特選黒毛和牛サーロイン (120g)
Wagyu sirloin (120g)

又は/or

特選黒毛和牛フィレ (100g)
Wagyu fillet (100g)

又は/or

伊勢海老の鉄板焼 +¥3,800
Ise lobster teppanyaki +¥3,800

ご飯 赤出汁 香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

*伊勢海老の鉄板焼には伊勢海老の味噌汁が付きます。

*Lobster miso soup is served with Ise lobster teppanyaki.

デザート
Dessert

¥18,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

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

鉄板焼 結 Teppanyaki – MUSUBI

本日の前菜
Appetizer of the day

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

帆立貝のソテー 白みそのハーブバターソース
Sautéed scallop, miso and herb butter sauce

又は/or

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

季節の焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled seasonal vegetables

ガーデンサラダ
Garden salad

特選黒毛和牛サーロイン (100g)
Wagyu sirloin (100g)

又は/or

特選黒毛和牛フィレ (80g)
Wagyu fillet (80g)

ご飯 赤出汁 香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

デザート
Dessert

¥22,500

鉄板焼 極 Teppanyaki – KIWAMI

本日の前菜
Appetizer of the day

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

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

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

季節の焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled seasonal vegetables

ガーデンサラダ
Garden salad

特選黒毛和牛サーロイン (80g)
Wagyu sirloin (80g)

又は/or

特選黒毛和牛フィレ (80g)
Wagyu fillet (80g)

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

又は/or

梅の焼茶漬け
Plum rice galette with dashi soup

デザート
Dessert

¥35,500

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

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

鉄板焼 源
Teppanyaki – MINAMOTO

本日の前菜
Appetizer of the day

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

伊勢海老(半身)の鉄板焼
Ise lobster (1/2) teppanyaki

季節の焼野菜の盛合せ
Assortment of grilled seasonal vegetables

ガーデンサラダ
Garden salad

ブランド黒毛和牛サーロイン A5 (80g)
Brand Wagyu sirloin A5 (80g)

又は/or

最上級黒毛和牛フィレ A5 (80g)
Premium Wagyu fillet A5 (80g)

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

又は/or

梅の焼茶漬け
Plum rice galette with dashi soup

デザート
Dessert

¥40,000

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	¥11,200
サーロイン 150g	A4 Sirloin 150g	¥16,800
サーロイン 200g	A4 Sirloin 200g	¥22,400
サーロイン 250g	A4 Sirloin 250g	¥28,000
フィレ 100g	A4 Fillet 100g	¥12,400
フィレ 150g	A4 Fillet 150g	¥18,600
フィレ 200g	A4 Fillet 200g	¥24,800
フィレ 250g	A4 Fillet 250g	¥31,000

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

フィレ 100g	A5 Fillet 100g	¥16,000
フィレ 150g	A5 Fillet 150g	¥24,000
フィレ 200g	A5 Fillet 200g	¥32,000

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

サーロイン 100g	A5 Sirloin 100g	¥17,000
サーロイン 150g	A5 Sirloin 150g	¥25,500
サーロイン 200g	A5 Sirloin 200g	¥34,000