十二與 JUNISOH

LUNCH MENU

鉄板焼 鈴 Teppanyaki – SUZU

ガーデンサラダ Garden salad

焼野菜 Grilled vegetables

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) +¥3,000 Wagyu fillet A4 (80g) extra charge +¥3,000

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

¥6,800

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

> 焼野菜 Grilled vegetables

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)+¥3,700 Wagyu fillet A4 (100g) extra charge +¥3,700

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

¥8,200

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

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

> > 焼野菜 Grilled vegetables

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)+¥3,700 Wagyu fillet A4 (100g) extra charge +¥3,700

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

> デザート Dessert

¥11,000

鉄板焼 季節メニュー Teppanyaki – SEASONAL MENU

本日の前菜 Appetizer of the day

桜鯛のソテー 柚子と青のりのソース Sautéed cherry bream , yuzu seaweed sauce

> 伊勢海老(半身)のテルミドール Ise lobster thermidor

季節の焼野菜 新たまねぎ Grilled spring onion

> 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 最上級里毛和生フィレ A5 (80g)

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

> デザート Dessert

¥29,500



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image. 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 アラカルト Teppanyaki – A la carte

温前菜	
Annetizer	

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			
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

黑毛和牛 Japanese black cattle: Wagyu beef

	Japanese black cattle : wagyu beel	
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