

DINNER MENU

## 鉄板焼 絆 Teppanyaki – KIZUNA

本日の前菜 Appetizer of the day

季節の焼野菜盛合せ Assorted grilled seasonal vegetables

> ガーデンサラダ Garden salad

黒毛和牛サーロイン (120g) Wagyu sirloin (120g)

又は/or

黒毛和牛フィレ (100g) Wagyu fillet (100g)

又は/or

伊勢海老の鉄板焼 +¥3,800 Live 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

## 鉄板焼 結 Teppanyaki – MUSUBI

本日の前菜 Appetizer of the day

旬魚と野菜のソテー 和風餡をかけて Sautéed fish and vegetables

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

> 季節の焼野菜盛合せ Assoted grilled seasonal vegetables

> > ガーデンサラダ Garden salad

黒毛和牛サーロイン (100g) Wagyu sirloin (100g)

又は/or

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

フォアグラのソテー Sautéed foie gras

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 柚子バターソース Chef's Signature grilled abalone flambé, yuzu citrus butter sauce

> 季節の焼野菜盛合せ Assorted grilled seasonal vegetables

> > ガーデンサラダ Garden salad

黒毛和牛サーロイン (80g) Wagyu sirloin (80g)

又は/or

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

## 鉄板焼 季節メニュー Teppanyaki – SEASONAL MENU

本日の前菜 Appetizer of the day

河豚たたきの鉄板焼 Seared blowfish

黒毛和牛三角バラのしゃぶしゃぶ Japanese beef shabu shabu, teppanyaki style

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

> ガーデンサラダ Garden salad

黒毛和牛サーロイン A5 (80g) Wagyu sirloin A5 (80g)

又は/or

黒毛和牛フィレ A5 (80g) 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

¥31,000



## 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

#### 活伊勢海老(半身)の鉄板焼

Live half Ise lobster teppanyaki

#### 季節の焼野菜盛合せ

Assorted grilled seasonal vegetables

ガーデンサラダ

Garden salad

黒毛和牛サーロイン A5 (80g)

Wagyu sirloin A5 (80g)

又は/or

黒毛和牛フィレ A5 (80g)

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

	Appetizer				
フォアグラのソテー	Sautéed foie gras	¥5,500			
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			
活車海老(一尾)	Prawn (1 piece)	時価 Market price			
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	Shibazuke fried rice, scrambled egg with das	hi 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

### 黒毛和牛(A4) Wagyu (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

### 黒毛和牛(A5)

Wagyu (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
<b>計一日</b>	AE Sideia 100a	V17.000
サーロイン 100g	AS SITIOIT TOUG	¥17,000
サーロイン 150g	A5 Sirloin 150g	¥25,500
サーロイン 200g	A5 Sirloin 200g	¥34,000