

十二颯

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

黒毛和牛フィレ A4 (80g) +¥3,000
Wagyu fillet A4 (80g) extra charge +¥3,000

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

黒毛和牛フィレ A4 (100g) +¥3,700
Wagyu fillet A4 (100g) extra charge +¥3,700

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

旬魚ときのこのソテー
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

黒毛和牛フィレ A4 (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 琴
Teppanyaki – KOTO

ガーデンサラダ
Garden salad

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

鮑のソテー 柚子ソース
Sautéed abalone, yuzu citrus sauce

焼野菜
Grilled vegetables

黒毛和牛サーロイン (100g)
Wagyu sirloin (100g)

又は / or

黒毛和牛フィレ A4 (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

¥15,000

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



写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.
上記すべて国産米使用。Rice product from Japan.
表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Price inclusive of taxes and 13% service charge.

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	¥5,500
-----------	-------------------	--------

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	Shibazuke fried rice, scrambled egg with dashi sauce	¥2,200
ふわふわ玉子と和風あんかけ		
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
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