

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

絞甲イカのカツレツ  
自家製チリソースを添えて  
Sautéed squid, 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

¥12,000

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.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。Rice product from Japan.

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

¥17,000

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.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申し付けください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記すべて国産米使用。Rice product from Japan.

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

¥36,000