

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

# 鉄板焼 シェフズスペシャル Teppanyaki – Chef's Special

黒毛和牛カイノミのたたき フランス産オシエトラキャビア

Wagyu Tataki and French Oscietra caviar

フォアグラのソテー ルバーブソース

Seared foie gras, rhubarb sauce

天然真鯛と蛤のスープ仕立て 春野菜の青海苔餡

Sea bream and clam with vegetable seaweed sauce, soup style

季節の焼野菜盛り合わせ

Assorted grilled seasonal vegetables

フルーツトマトのサラダ

Fruit tomato 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

本日のデザート

Today's dessert

¥45,000



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.

写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

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

¥18,500

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 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

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

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 (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

¥23,000

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 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

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 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

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.