

十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

鉄板焼 鼓
Teppanyaki – TSUZUMI

ガーデンサラダ
Garden salad

縞甲イカのカツレツ
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

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