

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

炎舞
Top Brand Wagyu & Sushi set 'ENBU'

神戸牛のたたき
Roasted Kobe beef

焼野菜
Grilled vegetables

ガーデンサラダ
Garden salad

黒毛和牛 A4 フィレ (100g)
Wagyu fillet (100g)

又は / or

兵庫県「太田牧場」太田牛 サーロイン牝牛 A4 (120g)
Premium Wagyu sirloin from Hyogo (120g)

兵庫県「太田牧場」太田牛 フィレ A5 (100g) +¥7,300
Premium Wagyu fillet A5 from Hyogo (100g) extra charge +¥7,300

石川県「能登牧場」「長期飼育」能登牛 サーロイン牝牛 A5 (100g) +¥8,300
Premium Wagyu sirloin A5 from Noto (100g) extra charge +¥8,300

寿司 5 貫（赤身 白身 光物 他 2 貫）玉子
5 kinds of nigiri sushi and Japanese omelet
(Tuna, white fish, silver skinned fish, two daily chef choice)

又は / or

寿司 3 貫（赤身 白身 光物）黒毛和牛サーロイン&フィレ炙り寿司 +¥2000
3 kinds of nigiri sushi and 2 kinds of seared Wagyu nigiri sushi extra charge +¥2000
(Tuna, white fish, silver skinned fish, Wagyu sirloin and fillet)

赤出汁
Miso soup

デザート
Dessert

¥22,500

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.

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

兵庫県「太田牧場」太田牛サーロイン牝牛 A4 (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

鉄板焼 結
Teppanyaki – MUSUBI

本日の前菜
Appetiozer of the day

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

帆立貝の鉄板焼き
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

兵庫県「太田牧場」太田牛サーロイン牝牛 A4 (100g)
Wagyu sirloin A4 (100g)

又は/or

黒毛和牛フィレ (80g)
Wagyu fillet A4 (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

兵庫県「太田牧場」太田牛サーロイン牝牛 A4 (80g)
Wagyu sirloin A4 (80g)

又は/or

黒毛和牛フィレ (80g)
Wagyu fillet A4 (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

石川県「能登牧場」長期飼育 能登牛 サーロイン牝牛 A5 (80g)
Wagyu sirloin A5 (80g)

又は/or

兵庫県「太田牧場」太田牛 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 シェフズスペシャル
Teppanyaki – Chef’s Special

フランス産オシエトラキャビアとホタテのソテー
French Oscietàra caviar and sautéed scallop

フォアグラのソテー
Seared foie gras

鰻と緑野菜のスープ仕立て
Grilled conger eel with seasonal vegetable, soup style

ホワイトコーンのソテー
Sautéed white corn

フルーツトマトのサラダ
Fruit tomato salad

石川県「能登牧場」「長期飼育」能登牛 サーロイン牝牛 A5 (80g)
Wagyu sirloin A5 (80g)

又は/or

兵庫県「太田牧場」太田牛 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.