

十二颯

JUNISOH

DINNER MENU

# 鉄板焼 シェフズスペシャル TEPPANYAKI – CHEF’S SPECIAL

フランス産バエリキャビア (18g) 城ヶ崎サーモンとサワークリーム  
French Baeri caviar and salmon with sour cream

フォアグラのソテー  
Sautéed foie gras

鱧の焼き浸し 登竜門大根おろし添え  
Grilled pike conger eel marinated in dashi with “Toryumon” grated daikon radish

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.

炎舞  
WAGYU TEPPANYAKI & SUSHI – ENBU

フォアグラのソテー

Sautéed foie gras

焼野菜

Grilled 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 A4 (100g) +¥3,700

Wagyu fillet A4 (100g) extra charge +¥3,700

黒毛和牛フィレ A5 (100g) +¥7,300

Wagyu fillet A5 (100g) extra charge +¥7,300

黒毛和牛サーロイン A5 (100g) +¥8,300

Wagyu sirloin A5 (100g) extra charge +¥8,300

寿司三貫 巻物 (赤身 白身 他一貫)

3 kinds of nigiri sushi

Tuna, white fish, daily Chef's choice

又は / or

寿司五貫 巻物 (赤身 白身 光物 他二貫) +¥2,500

5 kinds of nigiri sushi extra charge +¥2,500

Tuna, white fish, silver skinned fish, two daily Chef's choice

特選寿司五貫 巻物 (中トロ 雲丹 イクラ 他二貫) +¥4,500

5 kinds of premium nigiri sushi extra charge +¥4,500

Medium marble tuna, sea urchin, salmon roe, two daily Chef's choice

赤出汁

Miso soup

デザート

Dessert

¥20,000

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 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

フォアグラのソテー  
Sautéed foie gras

旬魚と野菜のソテー  
和風館をそえて  
Sautéed fish and vegetables

季節の焼野菜盛り合わせ  
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 海老味噌ソース  
Grilled live prawn, prawn 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.