十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

鉄板焼　鼓
TEPPANYAKI – TSUZUMI

ガーデンサラダ
Garden salad

紋甲イカのカダイフ包み
自家製チリソースを添えて
Sautéed squid wrapped in kataifi pastry, 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 served with extra charge +¥1,000

デザート
Dessert

¥8,200

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　笛
TEPPANYAKI – FUE

ガーデンサラダ
Garden salad

帆立とほうれん草のソテー
Sautéed scallop and spinach with herb butter sauce

旬魚の鉄板焼
和風餡をかけて
Sautéed fish with Japanese-style 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

¥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 with Japanese-style sauce

鮑のソテー 昆布バターソース
Sautéed abalone, sea kelp butter 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 昆布バターソース
Chef’s signature grilled abalone flambé, sea kelp 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.

舞妓
WAGYU TEPPANYAKI & SUSHI – MAIKO

ガーデンサラダ
Garden salad

焼野菜
Grilled vegetables

黒毛和牛サーロイン（60g）
Wagyu sirloin (60g)

又は / or

黒毛和牛フィレ A4（60g）+¥2,200
Wagyu fillet A4 (60g) extra charge +¥2,200

寿司五貫
赤身 白身 光物 他二貫
Tuna, white fish, silver skinned fish, two daily Chef's choice

赤出汁
Miso soup

デザート
Dessert

¥12,500

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.