十二颯

JUNISOH

LUNCH MENU

鉄板焼　神楽
TEPPANYAKI – KAGURA

ガーデンサラダ
Garden salad

白甘鯛のソテー 生海苔バタ ーソース
Sautéed white tile fish with fresh seaweed butter sauce

冬の焼野菜盛り合わせ
Assorted grilled winter vegetables

黒毛和牛サーロイン（100g）
Wagyu sirloin (100g)

又は / or

黒毛和牛フィレ（100g）+¥3,700
Wagyu fillet (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

¥15,000

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　来光
TEPPANYAKI – RAIKOU

ガーデンサラダ
Garden salad

フォアグラのソテー
Sautéed foie gras and eggplant

車海老の鉄板焼き 海老味噌ソース
Grilled prawn, prawn corail butter sauce

冬の焼野菜盛り合わせ
Assorted grilled seasonal vegetables

黒毛和牛サーロイン（100g）
Wagyu sirloin (100g)

又は / or

黒毛和牛フィレ（100g）+¥3,700
Wagyu fillet (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

¥18,000

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コース
TEPPANYAKI – CHEF’S SPECIAL

本日の前菜
Appetizer of the day

フォアグラと赤茄子のソテー
Sautéed foie gras with eggplant

活鮑の炎焼き 海藻ソース
Chef’s Signature grilled abalone flambé with seaweed sauce

冬の焼野菜盛り合わせ
Assorted grilled winter 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

デザート
Dessert

¥30,000

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.