

Special Spring Dinner Course with "Ise Lobster & Aka-ushi Beef"
春の“伊勢海老&熊本褐牛(あか牛)ディナーコース”

良質なタンパク質をたっぷり含み健康的で柔らかく上質な赤身の熊本産あか牛と
静岡産伊勢海老をぜひご堪能ください。

Amuse

アミューズ

Spinach and Vegetable Salad

春の彩り野菜と寒締めほうれん草サラダ

Sautéed Ise Lobster (200g)

静岡産伊勢海老のソテー 200g

“Aka-ushi Beef” Sirloin 130g or Tenderloin 100g

“Karashi-renkon” (Lotus Root marinated with Special Mustard Sauce)

熊本褐牛(あか牛) サーロイン130g または フィレ100g

辛子蓮根添え

Sautéed Vegetables

京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥12,600

Teppan-yaki Counter is serving “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

Special Dinner Course with “Black Abalone & Satsuma Beef”
季節のスペシャルディナー “黒鮑&薩摩黒牛コース”

鹿児島県薩摩郡の薩摩黒牛と黒鮑。厳選した食材の数々をご堪能ください。

Deep-fried Tofu and Komatsuna Green dressed with Tofu

京揚げと小松菜の白和え

Sautéed Foie Gras and Leek

群馬産下仁田葱とフォアグラソテー

Sautéed Black Abalone (150g)

長崎産黒鮑の鉄板焼き

Spinach and Vegetable Salad

春の彩り野菜と寒締めほうれん草サラダ

“Satsuma Beef”

Sirloin 130g or Tenderloin 100g

特選薩摩黒牛

サーロイン130g または フィレ100g

Sautéed Vegetables

京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥21,000

Teppan-yaki Counter is serving “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

Monthly Recommendation Dinner

“お肉の美味しさ再発見” 稀少部位食べ比べセット

We would like to offer you a special dinner menu featuring various Rare Japanese Beef Cuts.

Please enjoy the best cut of the day by our chef.

シェフが厳選した国産牛稀少部位(カイノミ、ざぶとん、みすじ、イチボ等)から、その日一番の特選部位をお楽しみいただきます。

Deep-fried Tofu and Komatsuna Green dressed with Tofu

京揚げと小松菜の白和え

“Chisha” Lettuce and Vegetable Salad

春の彩り野菜と静岡産チシャサラダ

Three Variation of Today's Rare Beef Cuts

シェフ厳選国産牛 稀少部位3種食べ比べ

Sautéed Vegetables

冬野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice *

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス *

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥6,300

“Aka-ushi Beef” Course

熊本褐牛(あか牛)コース

Deep-fried Tofu and Komatsuna Green dressed with Tofu

京揚げと小松菜の白和え

Sautéed Kuruma Prawn

熊本産活車海老ソテー

Sautéed Fish of the Day

本日の鮮魚料理

Spinach and Vegetable Salad

春の彩り野菜と寒締めほうれん草サラダ

“Aka-ushi Beef”

Sirloin 130g or Tenderloin 100g

熊本褐牛(あか牛)

サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Vegetables

京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice *

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス *

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥10,500

For 50g of additional beef - ¥2,100

For 100g of additional beef - ¥4,200

お肉のボリュームをお選びいただけます。

50gアップ : プラス¥2,100

100gアップ : プラス¥4,200

* Fried Rice with Scallops will be available upon request at ¥525.

お食事はご希望により北海道産帆立貝炒飯(+ ¥525) ご用意致します。

Teppan-yaki Counter is serving “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。

また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

“Satsuma Beef” Tasting Set

「特選薩摩黒牛」ご賞味セット

鹿児島県薩摩郡産黒牛を是非ご賞味下さい。

Deep-fried Tofu and Komatsuna Green
dressed with Tofu
京揚げと小松菜の白和え

Spinach and Vegetable Salad
春の彩り野菜と寒締めほうれん草サラダ

“Satsuma Beef”
Sirloin 130g or Tenderloin 100g
特選薩摩黒牛
サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Vegetables
京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice *
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯 または ガーリックライス *
味噌椀、香の物

Coffee
コーヒー

¥10,500

Seafood Course

シーフードコース

Deep-fried Tofu and Komatsuna Green
dressed with Tofu
京揚げと小松菜の白和え

Sautéed Taraba Crabmeat and Kuruma Prawn
たらば蟹と活車海老のソテー

Sautéed Fresh Fish
本日の鮮魚料理

Spinach and Vegetable Salad
春の彩り野菜と寒締めほうれん草サラダ

Sautéed Black Abalone
黒鮑のソテー

Sautéed Vegetables
京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice *
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯 または ガーリックライス *
味噌椀、香の物

Dessert and Coffee
デザートとコーヒー

¥12,600

* Fried Rice with Scallops will be available upon request at ¥525.

お食事をご希望により北海道産帆立貝炒飯(+ ¥525) ご用意致します。

Teppan-yaki Counter is serving “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

“Satsuma Beef” Course

特選薩摩黒牛コース

Amuse

アミューズ

Sautéed Kuruma Prawn and Fresh Fish

活車海老と鮮魚のソテー

Spinach and Vegetable Salad

春の彩り野菜と寒締めほうれん草サラダ

“Satsuma Beef”

Sirloin 130g or Tenderloin 100g

特選薩摩黒牛

サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Vegetables

京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice *

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス *

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥15,750

“Satsuma Beef” Premium Course

特選薩摩黒牛プレミアムコース

Amuse

アミューズ

Sautéed Kuruma Prawn and Fresh Fish

活車海老と鮮魚のソテー

Spinach and Vegetable Salad

春の彩り野菜と寒締めほうれん草サラダ

“Satsuma Beef”

Sirloin 180g or Tenderloin 150g

特選薩摩黒牛

サーロイン180g または ファイル150g

Sautéed Vegetables

京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice *

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス *

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥17,850

* Fried Rice with Scallops will be available upon request at ¥525.

お食事はご希望により北海道産帆立貝炒飯(+ ¥525) ご用意致します。

Teppan-yaki Counter is serving “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

A la Carte

“Satsuma Beef” Sirloin or Tenderloin

特選薩摩黒牛 サーロイン または ファイル

100g ¥8,400

150g ¥12,600

200g ¥16,800

“Aka-ushi Beef” Sirloin or Tenderloin

熊本褐牛(あか牛) サーロイン または ファイル

100g ¥5,880

150g ¥8,820

200g ¥11,760

Beef Sirloin or Tenderloin

国産牛 サーロイン または ファイル

100g ¥3,780

150g ¥5,670

200g ¥7,560

Vegetable

野菜

Sautéed Vegetables ¥1,575

冬野菜ソテー

Seafood

鮮魚料理

Fresh Scallops (2Pieces) ¥630
帆立貝

Fresh Kuruma Prawn (40g) ¥1,575
活車海老

Langoustine (1Piece) ¥1,575
赤座海老

Fresh Fish from Today's Market ¥3,150
市場からの本日の鮮魚

Black Abalone(150g) ¥7,350
黒鮑

Soup & Rice

お食事とお椀物

Fried Rice with Scallops ¥1,890
Miso Soup and Pickled Vegetables
帆立貝炒飯セット(留椀、香の物)

Steamed Rice ¥1,050
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯セット(留椀、香の物)

Fried Rice with Scallops ¥1,575
北海道産帆立貝炒飯

Fried Garlic Rice ¥840
ガーリックライス

Steamed Rice ¥525
白御飯

Potage of the Day ¥1,050
本日のスープ

Teppan-yaki Counter is serving “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。