

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。

Black Sesame Tofu

築地杉寅の黒胡麻豆腐

Dandelion and Vegetable Salad

春の彩り野菜とタンポポのサラダ

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 Spring Mountain Vegetables

春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice or Fried Rice Chazuke

白御飯 又は ガーリックライス 又は 焼き飯スープ茶漬け

Miso Soup and Pickled Vegetables

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。

Seasonal Special Dinner Course with “Black Abalone & Miyazaki Beef”
季節のディナー “黒鮑&特選宮崎牛コース”

宮崎産特選宮崎牛と黒鮑。厳選した食材の数々をご堪能ください。

Black Sesame Tofu

築地杉寅の黒胡麻豆腐

Sautéed Black Abalone (150g)

長崎産黒鮑の鉄板焼き

Dandelion and Vegetable Salad

春の彩り野菜とタンポポのサラダ

“Miyazaki Beef”

Sirloin 130g or Tenderloin 100g

特選宮崎牛

サーロイン130g または フィレ100g

Sautéed Spring Mountain Vegetables

春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice or Fried Rice Chazuke

白御飯 又は ガーリックライス 又は 焼き飯スープ茶漬け

Miso Soup and Pickled Vegetables

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥17,850

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。

“Dry Aged Beef” Course

ニュージーランド産ドライエイジビーフコース

Black Sesame Tofu

築地杉寅の黒胡麻豆腐

Dandelion and Vegetable Salad

春の彩り野菜とタンポポのサラダ

New Zealand Beef

Dry Aged Beef 150g

ニュージーランド産

ドライエイジビーフ 150g

Sautéed Spring Mountain Vegetables

春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice or Fried Rice Chazuke

白御飯 又は ガーリックライス 又は 焼き飯スープ茶漬け

Miso Soup and Pickled Vegetables

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥6,300

For 50g of additional beef - ¥1,050

For 100g of additional beef - ¥2,100

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 ¥1,500

100gアップ : プラス ¥2,100

“Aka-ushi Beef” Course

熊本褐牛(あか牛)コース

Black Sesame Tofu

築地杉寅の黒胡麻豆腐

Sautéed Kuruma Prawn

熊本産活車海老のソテー

Grilled Alfonsino

金目鯛のグリル

Dandelion and Vegetable Salad

春の彩り野菜とタンポポのサラダ

“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 Spring Mountain Vegetables

春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice or Fried Rice Chazuke

白御飯 又は ガーリックライス 又は 焼き飯スープ茶漬け

Miso Soup and Pickled Vegetables

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 - ¥1,575

For 100g of additional beef - ¥3,150

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 ¥1,575

100gアップ : プラス ¥3,150

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。

“Miyazaki Beef” Tasting Set

特選宮崎牛ご賞味セット

宮崎産特選宮崎牛を是非ご賞味下さい。

Black Sesame Tofu

築地杉寅の黒胡麻豆腐

Dandelion and Vegetable Salad

春の彩り野菜とタンポポのサラダ

“Miyazaki Beef”

Sirloin 150g or Tenderloin 120g

特選宮崎牛

サーロイン150g または ファイル120g

Sautéed Spring Mountain Vegetables

春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice or Fried Rice Chazuke

白御飯 又は ガーリックライス 又は 焼き飯スープ茶漬け

Miso Soup and Pickled Vegetables

味噌椀、香の物

Coffee

コーヒー

¥12,600

“Miyazaki Beef” Course

特選宮崎牛コース

Black Sesame Tofu

築地杉寅の黒胡麻豆腐

Sautéed Kuruma Prawn and Fresh Fish

活車海老と鮮魚のソテー

Dandelion and Vegetable Salad

春の彩り野菜とタンポポのサラダ

“Miyazaki Beef”

Sirloin 130g or Tenderloin 100g

特選宮崎牛

サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Spring Mountain Vegetables

春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice or Fried Rice Chazuke

白御飯 又は ガーリックライス 又は 焼き飯スープ茶漬け

Miso Soup and Pickled Vegetables

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥15,750

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

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。

Seafood Course

シーフードコース

Black Sesame Tofu

築地杉虎の黒胡麻豆腐

Sautéed Scallops and Kuruma Prawn

殻付き帆立貝と活車海老のソテー

Sautéed Abalone

金目鯛のソテー

Dandelion and Vegetable Salad

春の彩り野菜とタンポポのサラダ

Sautéed Abalone

鮑のソテー

Sautéed Spring Mountain Vegetables

春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice or Fried Rice Chazuke

白御飯 又は ガーリックライス 又は 焼き飯スープ茶漬け

Miso Soup and Pickled Vegetables

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥12,600

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

お食事はご希望により雲丹炒飯(+ ¥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

“Miyazaki Beef” Sirloin or Tenderloin 特選宮崎牛 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

Seafood 鮮魚料理	
Fresh Scallops (2Pieces) 帆立貝	¥630
Fresh Kuruma Prawn (40g) 活車海老	¥1,575
Langoustine (1Piece) 赤座海老	¥1,575
Fresh Fish from Today's Market 市場からの本日の鮮魚	¥3,150
Black Abalone (150g) 黒鮑	¥7,350

Vegetable 野菜	
Sautéed Vegetables 春の彩り野菜ソテー	¥1,575

Soup & Rice お食事とお椀物	
Fried Rice <i>Chazuke</i> Pickled Vegetables 焼き飯スープ茶漬けセット(香の物)	¥1,890
Fried Garlic Rice Miso Soup and Pickled Vegetables ガーリックライスセット(留椀、香の物)	¥1,260

Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables 白御飯セット(留椀、香の物)	¥1,050
Fried Rice <i>Chazuke</i> 焼き飯スープ茶漬けセット	¥1,575
Fried Garlic Rice ガーリックライス	¥840
Steamed Rice 白御飯	¥525
Potage of the Day 本日のスープ	¥1,050

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。
