

Dry-aged Angus Beef Course

ニュージーランド産アンガス種ドライエイジビーフ コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Root Vegetables Salad with Apple Dressing

秋の根菜サラダ 青リンゴドレッシング

Dry-aged New Zealand Angus Beef 150g

ニュージーランド産アンガス種ドライエイジビーフ 150g

Sautéed Autumn Vegetables, Red Turnip and Taro

京都産えび芋、赤かぶと秋の彩り焼き野菜

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Scallop and Vegetables(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、帆立貝の炊き込み風炒飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥6,300

50g of additional beef at ¥1,050

100g of additional beef at ¥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 ¥1,050

100gアップ : プラス ¥2,100

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。

Japanese Beef Course

厳選黒毛和牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Root Vegetables Salad with Apple Dressing

秋の根菜サラダ 青リンゴドレッシング

Sautéed Kuruma Prawn and Catch of the Day

長崎産活車海老のソテーと本日の鮮魚料理

Japanese Beef Sirloin 130g or Tenderloin 100g

厳選黒毛和牛 サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Autumn Vegetables, Red Turnip and Taro

京都産えび芋、赤かぶと秋の彩り焼き野菜

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Scallop and Vegetables(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、帆立貝の炊き込み風炒飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥10,500

50g of additional beef at ¥1,575

100g of additional beef at ¥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 serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。

トリュフソースでお召し上がり頂くと長崎産黒鮑、上質な赤身を厳選した黒毛和牛をご堪能ください。

Nagasaki Black Abalone with Truffle & Japanese Beef Course

長崎産黒鮑トリュフソースと厳選黒毛和牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Root Vegetables Salad with Apple Dressing

秋の根菜サラダ 青リンゴドレッシング

Nagasaki Black Abalone 150g with Truffle Sauce

長崎産黒鮑のソテー 150g
トリュフソース

Japanese Beef Sirloin 130g or Tenderloin 100g

厳選黒毛和牛 サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Autumn Vegetables, Red Turnip and Taro

京都産えび芋、赤かぶと秋の彩り焼き野菜

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Scallop and Vegetables(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、帆立貝の炊き込み風炒飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥12,600

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。

黒毛和牛の2大銘柄牛の1つ、神戸牛をご用意いたしました。

Kobe Beef Course

特選神戸牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Root Vegetables Salad with Apple Dressing

秋の根菜サラダ 青リンゴドレッシング

“Kobe Beef” Sirloin 150g or Tenderloin 120g

特選神戸牛 サーロイン150g または ファイル120g

Sautéed Autumn Vegetables, Red Turnip and Taro

京都産えび芋、赤かぶと秋の彩り焼き野菜

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Scallop and Vegetables(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、帆立貝の炊き込み風炒飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥12,600

Teppan-yaki Counter serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。

黒毛和牛を代表する銘柄牛、神戸牛をご用意いたしました。
美味しい根菜と共に、是非お楽しみください。

Kobe Beef & Catch Course

特選神戸牛と鮮魚のコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Catch of the Day

本日の鮮魚料理

Root Vegetables Salad with Apple Dressing

秋の根菜サラダ 青リンゴドレッシング

"Kobe Beef" Sirloin 130g or Tenderloin 100g

特選神戸牛 サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Autumn Vegetables, Red Turnip and Taro

京都産えび芋、赤かぶと秋の彩り焼き野菜

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Scallop and Vegetables(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、帆立貝の炊き込み風炒飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥15,750

50g of additional beef at ¥2,100

100g of additional beef at ¥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 serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。

Nagasaki Black Abalone with Truffle & Kobe Beef Course

長崎産黒鮑トリュフソースと特選神戸牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Sautéed Nagasaki Black Abalone 150g with Truffle Sauce

長崎産黒鮑の鉄板焼き
トリュフソース

Root Vegetables Salad with Apple Dressing

秋の根菜サラダ 青リンゴドレッシング

"Kobe Beef" Sirloin 130g or Tenderloin 100g

特選神戸牛 サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Autumn Vegetables, Red Turnip and Taro

京都産えび苜、赤かぶと秋の彩り焼き野菜

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Scallop and Vegetables(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、帆立貝の炊き込み風炒飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥17,850

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Sautéed Hokkaido Scallops and Kuruma Prawn

北海道八雲漁港帆立貝と長崎産活車海老のソテー

Catch of the Day

本日の鮮魚のソテー

Root Vegetables Salad with Apple Dressing

秋の根菜サラダ 青リンゴドレッシング

Sautéed Black Abalone

黒鮑のソテー

Sautéed Autumn Vegetables, Red Turnip and Taro

京都産えび芋、赤かぶと秋の彩り焼き野菜

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Scallop and Vegetables(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、帆立貝の炊き込み風炒飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥12,600

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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

Kobe Beef Sirloin or Tenderloin

特選神戸牛 サーロインまたはフィレ

100g	¥8,400
150g	12,600
200g	16,800

Japanese Beef Sirloin or Tenderloin

厳選黒毛和牛 サーロインまたはフィレ

100g	¥5,880
150g	8,820
200g	11,760

Seafood

鮮魚料理

Hokkaido Scallops (2Pieces) 北海道産 帆立貝	¥1,050
Fresh Nagasaki Kuruma Prawn (40g) 長崎産 活車海老	1,575
New Zealand Langoustine (1Piece) ニュージーランド産赤座海老	1,575
Catch of the Day 市場からの本日の鮮魚	3,150
Nagasaki Black Abalone (150g) 長崎産黒鮑	7,350

Vegetable

野菜

Sautéed Seasonal Vegetables 旬の彩り野菜ソテー	¥1,575
--	--------

Soup & Rice

お食事とお椀物

Fried Rice with Scallop and Vegetables Miso Soup and Pickled Vegetables 帆立貝の炊き込み風炒飯セット (味噌椀、香の物)	¥1,890
---	--------

Fried Rice with Scallop and Vegetables 帆立貝の炊き込み風炒飯	1,575
---	-------

Fried Garlic Rice Miso Soup and Pickled Vegetables ガーリックライスセット(味噌椀、香の物)	1,260
---	-------

Fried Garlic Rice ガーリックライス	840
-------------------------------	-----

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

Steamed Rice 白御飯	525
---------------------	-----

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。