



メニュー

2024年4月8日～



水槽より新鮮な伊勢海老または鮑がお選びいただけるコースです

前菜

Appetizer

サラダ

Salad

活料理

Fish dishes

肉料理

Meat dish

食事

Meal

デザート

Dessert

帆立貝の鉄板焼き～バルサミコソース～

Scallop Teppanyaki With Balsamic sauce

三条サラダ

Original salad

活伊勢海老(国産)または活鮑の鉄板焼き～すだちと2種のソースで～

Live spiny lobster or Live abalone Teppanyaki with citrus and 2kind of sauce

黒毛和牛サーロイン120g または シャトーブリアン100g

Special Japanese beef sirloin or Japanese black beef Chateaubriand

焼き野菜

Grilled vegetables

牛炙り寿司 香の物 お椀

Beef roasted sushi Pickles Miso soup

ピスタチオアイスクリームと季節のフルーツ

Pistachio ice cream and Seasonal fruit

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

グラム増量

サーロイン 50g～ ¥3,400～

シャトーブリアン 50g～ ¥4,600～

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

三条

— SANJOU —

¥18,000

ノルウェーの澄んだ海で養殖された高品質のブランドサーモンをお召し上がり頂けるコースです

前菜

Appetizer

炙り帆立貝のカルパッチョ風キャビア添え

Scallop carpaccio style salad with caviar

焼き物

Fish dishes

スウェラックスサーモンの鉄板焼き いくらと檸檬バターソース

Swellax Salmon Teppanyaki with Salmon roe and lemon butter sauce

サラダ

Salad

三条サラダ

Original salad

肉料理

Meat dish

黒毛和牛サーロインステーキ 120g またはフィレ 100g

Special Japanese beef sirloin or Filet meat

季節の焼き野菜と5種のコンディメント

Vegetables

食事

Meal

ガーリックライス 香の物 お椀

Garlic rice Pickles Miso soup ※牛炙り寿司+900円

デザート

Dessert

季節のシャーベットとフルーツ

Seasonal sherbet and fruit

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

グラム増量

サーロイン50g～ ¥3,000～

フィレ50g～ ¥3,800～

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

貴船

— KIFUNE —

¥13,000

前菜

Appetizer

前菜盛り合わせ

Assortment appetizers

サラダ

Salad

三条サラダ

Original salad

肉料理

Meat dish

黒毛和牛サーロイン120g または ファイル100g

Japanese black beef sirloin or Japanese black beef fillet

焼き野菜

Grilled vegetables

食事

Meal

ガーリックライス 香の物 お椀

Garlic rice Pickles Miso soup

※牛炙り寿司+900円

グラム増量

サーロイン50g～ ¥3,000～

ファイル50g～ ¥3,800～

デザート

Dessert

季節のシャーベットとフルーツ

Seasonal sherbet and Fruit

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. Shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc.(our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

鉄板焼一品料理

Teppanyaki A la carte

国産活伊勢海老

Domestic Live spiny lobster

¥12,000~

活鮑

Live Abalonee

¥12,000~

黒毛和牛シャトーブリアン 100g

Special Japanese beef Chateaubriand

¥9,700

黒毛和牛フィレ 100g

Special Japanese beef fillet

¥8,400

黒毛和牛サーロイン 120g

Special Japanese beef sirloin

¥7,200

食事

牛炙り寿司 3貫

Beef roasted sushi 3 pieces

¥2,900

ガーリックライスセット

Garlic rice set

¥1,580

ご飯セット(味噌汁・香の物)

Rice set (Miso soup and Japanese pickles)

¥820

一品料理

A la carte

刺身盛り合わせ(一人前)

¥4,200

Assorted sashimi(For 1 person)

刺身盛り合わせ(二~三人前)

¥7,600

Assorted sashimi(For 2~3 people)

もずく酢

¥650

Mozuku vinegar

茶碗蒸し

¥800

Steamed egg custard

冷奴

¥700

Cold tofu

香の物盛り合わせ

¥850

Assorted Japanese pickles

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に

表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. Shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc.(our food suppliers)have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.