



TEPPANYAKI DINNER

食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。8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。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

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（15%）を加算させていただきます。

食材（米、牛肉など）の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Food Allergy Response Policy

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.

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

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

Member price cannot be combined with various discounts.



Kobe beef Course

[神戸ビーフ コース]

料金 Price ¥60,000

会員料金 MEMBER Price ¥56,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 蒼天の前菜

Vegetables and king crab salad 季節野菜とタラバ蟹のサラダ

Spiny lobster 伊勢海老

Sauteed vegetables 焼野菜
Kobe beef steak sirloin 120g 神戸ビーフ ロース120g

Can choose Meal from 3 Types お食事は下記3種類よりお選びいただけます

①Rice ①白飯

②Garlic fried rice ②ガーリックライス

③Garlic fried rice in Japanese dashi ③ガーリックライスのお茶漬け

Miso soup Pickles 味噌汁 香の物

Dessert & Coffee デザート コーヒー

※神戸ビーフはグラムアップが可能です

[ロース10g 追加料金¥2,000]

※Can add extra Kobe beef

[Sirloin 10g Additional charges ¥2,000]

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい
※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



KIOI Course

[紀尾井 コース]

料金 Price ¥45,000

会員料金 MEMBER Price ¥42,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer	蒼天の四季菜
Foie gras	フォアグラ
Vegetables and king crab salad	季節野菜とタラバ蟹のサラダ
Abalone	鮑
Spiny lobster	伊勢海老
Sauteed vegetables	焼野菜
Selected Japanese beef 100g	特選黒毛和牛A5フィレ100g
Can choose Meal from 3 Types	お食事は下記3種類よりお選びいただけます
①Rice	①白飯
②Garlic fried rice	②ガーリックライス
③Garlic fried rice in Japanese dashi	③ガーリックライスのお茶漬け
Miso soup Pickles	味噌汁 香の物
Dessert & Coffee	デザート コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい
※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Spiny Lobster and Abalone Course

[伊勢海老 & 鮑 コース]

料金 Price ¥35,000

会員料金 MEMBER Price ¥32,500

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer	蒼天の四季菜
Vegetables and king crab salad	季節野菜とタラバ蟹のサラダ
Spiny lobster	伊勢海老
Abalone	鮑
Sauteed vegetables	焼野菜
Japanese beef steak	黒毛和牛ステーキ
Tenderloin 100g or Sirloin 120g	フィレ100g または ロース120g
※プラス8,000円で黒毛和牛を特選黒毛和牛A5フィレに変更可能	
※Can change to Selected Japanese beef steak for an additional 8,000 yen	
Can choose Meal from 3 Types	お食事は下記3種類よりお選びいただけます
①Rice	①白飯
②Garlic fried rice	②ガーリックライス
③Garlic fried rice in Japanese dashi	③ガーリックライスのお茶漬け
Miso soup Pickles	味噌汁 香の物
Dessert & Coffee	デザート コーヒー

※黒毛和牛はグラムアップが可能です

[フィレ50g 追加料金 ¥4,000 ロース50g 追加料金 ¥3,000]

※Can add extra Japanese beef

[Tenderloin 50g Additional charges ¥4,000 Sirloin 50g Additional charges ¥3,000]

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Spiny Lobster and Japanese beef Course [伊勢海老 & 黒毛和牛 コース]

料金 Price ¥27,000

会員料金 MEMBER Price ¥25,100

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer	蒼天の四季菜
Scallop and vegetables hot marinated salad	帆立と季節野菜のホットマリネサラダ
Spiny lobster	伊勢海老
Sauteed vegetables	焼野菜
Japanese beef steak	黒毛和牛ステーキ
Tenderloin 100g or Sirloin 120g	フィレ100g または ロース120g
※プラス8,000円で黒毛和牛を特選黒毛和牛A5フィレに変更可能	
※Can change to Selected Japanese beef steak for an additional 8,000 yen	
Can choose Meal from 3 Types	お食事は下記3種類よりお選びいただけます
①Rice	①白飯
②Garlic fried rice	②ガーリックライス
③Garlic fried rice in Japanese dashi	③ガーリックライスのお茶漬け
Miso soup Pickles	味噌汁 香の物
Dessert & Coffee	デザート コーヒー

※黒毛和牛はグラムアップが可能です

[フィレ50g 追加料金 ¥4,000 ロース50g 追加料金 ¥3,000]

※Can add extra Japanese beef

[Tenderloin 50g Additional charges ¥4,000 Sirloin 50g Additional charges ¥3,000]

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Abalone and Japanese beef Course

[鮑 & 黒毛和牛 コース]

料金 Price ¥27,000

会員料金 MEMBER Price ¥25,100

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 蒼天の四季菜

Scallop and vegetables hot marinated salad 帆立と季節野菜のホットマリネサラダ

Abalone 鮑

Sauteed vegetables 焼野菜

Japanese beef steak 黒毛和牛ステーキ

Tenderloin 100g or Sirloin 120g フィレ100g または ロース120g

※プラス8,000円で黒毛和牛を特選黒毛和牛A5フィレに変更可能

※Can change to Selected Japanese beef steak for an additional 8,000 yen

Can choose Meal from 3 Types お食事は下記3種類よりお選びいただけます

①Rice ①白飯

②Garlic fried rice ②ガーリックライス

③Garlic fried rice in Japanese dashi ③ガーリックライスのお茶漬け

Miso soup Pickles 味噌汁 香の物

Dessert & Coffee デザート コーヒー

※黒毛和牛はグラムアップが可能です

[フィレ50g 追加料金 ¥4,000 ロース50g 追加料金 ¥3,000]

※Can add extra Japanese beef

[Tenderloin 50g Additional charges ¥4,000 Sirloin 50g Additional charges ¥3,000]

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Japanese beef and Seafood Course

[黒毛和牛 & シーフード鉄板焼き コース]

料金 Price ¥20,000

会員料金 MEMBER Price ¥18,500

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer	蒼天の四季菜
Scallop and vegetables hot marinated salad	帆立と季節野菜のホットマリネサラダ
Rockfish	太刀魚の鉄板焼き
Sauteed vegetables	焼野菜
Japanese beef steak	黒毛和牛ステーキ
Tenderloin 100g or Sirloin 120g	フィレ100g または ロース120g
※プラス8,000円で黒毛和牛を特選黒毛和牛A5フィレに変更可能	
※Can change to Selected Japanese beef steak for an additional 8,000 yen	
Can choose Meal from 3 Types	お食事は下記3種類よりお選びいただけます
①Rice	①白飯
②Garlic fried rice	②ガーリックライス
③Garlic fried rice in Japanese dashi	③ガーリックライスのお茶漬け
Miso soup Pickles	味噌汁 香の物
Dessert & Coffee	デザート コーヒー

※黒毛和牛はグラムアップが可能です

[フィレ50g 追加料金 ¥4,000 ロース50g 追加料金 ¥3,000]

※Can add extra Japanese beef

[Tenderloin 50g Additional charges ¥4,000 Sirloin 50g Additional charges ¥3,000]

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Teppanyaki A la carte [鉄板焼 アラカルト]

神戸ビーフロース120g

Kobe beef sirloin 120g

¥25,000

特選黒毛和牛A5フィレ100g

Selected Japanese beef tenderloin 100g

¥18,000

フォアグラ

Foie gras

¥4,500

黒毛和牛ロース120g

Japanese beef sirloin 120g

¥9,700

黒毛和牛フィレ100g

Japanese beef tenderloin 100g

¥9,700

伊勢海老

Spiny lobster

¥19,800

※数量限定

※Limited quantity

伊勢海老 (半身)

Spiny lobster (half)

¥14,280

※数量限定

※Limited quantity

帆立 (2個)

Scallops(2 Pieces)

¥3,060

鮑

Abalone

¥12,000

※数量限定

※Limited quantity

タラバ蟹

King crab

¥4,000

※数量限定

※Limited quantity

白身魚

White fish

¥3,060

焼野菜盛り合わせ

Sauteed
vegetables

¥2,250

野菜サラダ

Vegetables salad

¥1,200

ガーリックライス (味噌汁・香の物)

Garlic fried rice (Miso soup, Japanese
pickles)

¥2,250



Appetizer [前菜]

本日の前菜2種 2 small appetizers of the day	¥1,800
本日の前菜3種 3 small appetizers of the day	¥2,400
ズワイ蟹と青菜のお浸し Blanched snow crab and greens	¥1,400

A la carte [一品料理]

■スモールポーションをご用意しております
We can also offer small portion

枝豆塩茹で Simmered edamame beans with salt	¥3,100
タラバ蟹と野菜のサラダ King crab and vegetables salad	¥3,500
お新香盛り合わせ Assorted pickles	¥2,400
真丈の吸物 Fish dumplings soup	¥1,800
イクラ柚香茶碗蒸し Salmon roe "Chawan-mushi" (Steamed egg custard) with yuzu flavor	¥3,000
鮪山掛け Tuna with grated yam	¥2,500
■ 天婦羅盛り合わせ (海老3本・白身魚・野菜4種) Assorted Tempura (3 Shrimp・White fish・4 Vegetables)	¥4,500
(海老2本・白身魚・野菜2種) (2 Shrimp・White fish・2 Vegetables)	スモールポーション Small portion ¥3,100
野菜の天ぷら五種盛り合わせ 5 kinds of vegetables Tempura	¥3,600





Fish Dish [魚料理]

銀鱈の煮付け

Sweet soy-sauce simmered black-cod



¥3,800

鰯柚庵焼

Grilled flounder with yuzu flavor

¥2,800

Meat Dish [肉料理]

■ スモールポーションをご用意しております

We can also offer small portion

■ 霧島豚フィレとんかつ

Pork fillet TONKATSU

¥3,600

スモールポーション

Small portion

¥2,500

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

¥3,000

■ 和牛肉豆腐

Simmered meat and tofu

¥3,600

スモールポーション

Small portion

¥2,500

■ 鶏塩こうじ漬け焼

Grilled chicken with salt koji

¥3,000

※ご提供までにお時間を頂戴しております

※Please allow time for delivery

スモールポーション

Small portion

¥2,100



Meal [食事]

■ スモールポーションをご用意しております
We can also offer small portion

冷製稲庭うどん Cold Inaniwa udon		¥2,200
温製稲庭うどん Hot Inaniwa udon		¥2,400
ズワイ蟹玉子ぞうすい Crab & egg rice congee		¥2,400
食事セット (白飯・味噌汁・つけ物) Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)		¥1,500
■ ちらし寿司 (味噌汁) Chirashi sushi bowl (Miso soup)		¥6,800
	スモールポーション Small portion	¥4,700
寿司十貫 (味噌汁) Nigiri sushi 10 pieces (Miso soup)		¥11,000
■ カツ丼 (味噌汁・つけ物) TONKATSU rice bowl (Miso soup・Japanese pickles)		¥4,500
	スモールポーション Small portion	¥3,100

Dessert [デザート]

フルーツ盛り合わせ Assorted fruits		¥3,060
スイーツプレート Sweets plate		¥2,500
氷菓子 Ice cream / Sherbet (2 scoops)		¥800
マンゴープリン Mango pudding		¥1,200
マスクメロン (1/6) Melon		¥2,800
フロマージュブランと甘酒の汁粉 Fromage blanc Red beans soup with sweet sake		¥1,800



Sushi A la carte [寿司 アラカルト]

大とろ
Fatty tuna
¥2,200

中とろ
Medium fatty tuna
¥1,900

赤身
Tuna
¥1,100

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

本日の昆布締め
Today's kobujime
¥1,300

キングサーモン
King salmon
¥800

鰯
Horse mackerel
¥1,000

こはだ
Gizzard shad
¥800

蛸
Octopus
¥900

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

車海老
Tiger prawn
¥1,800

いか
Squid
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,000

玉子
Japanese omelet
¥700

いくら
Salmon roe
¥1,800

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

穴子
Conger eel
¥1,000

生雲丹
Sea urchin
¥2,300

北寄貝
Surf clam
¥1,000



Sushi A la carte

[寿司 アラカルト]

鉄火巻
Tuna roll
¥1,700

とろ鉄火巻
Fatty tuna roll
¥3,600

ねぎとろ巻
Fatty tuna and Japanese leek roll
¥3,600

新香巻
Japanese pickles roll
¥700

カリフォルニアロール
California roll
¥3,000

スパイシーツナロール
Spicy tuna roll
¥2,300

フィラデルフィアロール
Philadelphia roll
¥2,300

ベジタブル寿司 Vegetable sushi

芽葱
Japanese green sprouts
¥700

大根
Japanese white radish
¥700

茗荷
Myoga
¥700

椎茸
Shiitake mushroom
¥700

かっぱ巻
Cucumber roll
¥700

かんぴょう巻
Dried gourd roll
¥700

ドライトマトとアボカドのハーフロール
Dry tomato and avocado half rolls
¥700