

鉄板焼 ディナー メニュー
Teppanyaki Dinner Menu

葵 AOI

35,000

【先付 / Sakizuke】
サーロイン小袖焼
Sirloin Kosode-yaki

【前菜 / Appetizer】
本日の前菜 3 種盛り合わせ
Today's Assortment of Three Appetizers

【スープ / Soup】
松茸と鰐の香り包み 和風スープ
Japanese-style Soup with Matsutake Mushroom and Pike Conger, En Papillote

【サラダ / Salad】
サーモンときのごマリネのサラダ
Marinated Salmon and Mushroom Salad

【肉料理 / Meat】
お肉をお選びください
Please select fillet or sirloin
神戸牛テンダーロイン 100g 又は 神戸牛サーロイン 120g
Kobe Beef Tenderloin or Kobe Beef Sirloin

野菜の鉄板焼き
Seasonal Teppanyaki Vegetables

【食事 / Rice】
白御飯 又は 海苔と山葵の出し茶漬け
香の物 味噌汁
Steamed Rice or Dashi Ochazuke with Nori Seaweed and Wasabi
Served with Japanese Pickles and Miso Soup
+ ¥ 1,300 にてガーリックライスに変更いただけます
Upgrade to Garlic Fried Rice for an additional JPY 1,300
+ ¥1,500 にてきのこの炊き込みご飯に変更いただけます
Upgrade to Japanese Mushroom Rice for an additional JPY 1,500

【デザート / Dessert】
栗のクリームチーズと粒餡三笠饅頭
Mikasa Pancake with Chestnut Cream Cheese and Sweet Red Bean Paste

珈琲 又は 紅茶
Coffee or Tea

※特定原材料 8 品目アレルギー（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください。
※Please let our staff know if you are allergic to any of the eight specified allergenic ingredients (prawns, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts).

メニューには、国産米を使用しております。仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。
We select Japanese rice for our menus. Menus are subject to change due to products' availability.

全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。
Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge

華 HANAYAGI

28,000

【前菜 / Appetizer】

本日の前菜 3 種盛り合わせ
Today's Assortment of Three Appetizers

【スープ / Soup】

松茸と鰐の香り包み 和風スープ
Japanese-style Soup with Matsutake Mushroom and Pike Conger, En Papillote

【サラダ / Salad】

サーモンときのごマリネのサラダ
Marinated Salmon and Mushroom Salad

【魚料理 / Fish】

オマール海老と帆立貝柱の鉄板焼き ポルチーニ茸クリームソース
Teppanyaki Lobster and Scallops with Porcini Cream Sauce

【肉料理 / Meat】

黒毛和牛食べ比べ
Kuroge Wagyu Selection
黒毛和牛フィレ 50g & 黒毛和牛サーロイン 60g
50g Kuroge Wagyu Tenderloin & 60g Kuroge Wagyu Sirloin
+ ¥7,000 にて神戸牛サーロイン 100g に変更いただけます
Upgrade to 100g Kobe Beef Sirloin for an additional JPY 7,000
+ ¥12,000 にて神戸牛フィレ 100g に変更いただけます
Upgrade to 100g Kobe Beef Tenderloin for an additional JPY 12,000

野菜の鉄板焼き

Seasonal Teppanyaki Vegetables

【食事 / Rice】

白御飯 又は 海苔と山葵の出し茶漬け
香の物 味噌汁
Steamed Rice or Dashi Ochazuke with Nori Seaweed and Wasabi
Served with Japanese Pickles and Miso Soup
+ ¥1,300 にてガーリックライスに変更いただけます
Upgrade to Garlic Fried Rice for an additional JPY 1,300
+ ¥1,500 にてきのこの炊き込みご飯に変更いただけます
Upgrade to Japanese Mushroom Rice for an additional JPY 1,500

【デザート / Dessert】

栗のクリームチーズと粒餡三笠饅頭
Mikasa Pancake with Chestnut Cream Cheese and Sweet Red Bean Paste

珈琲 又は 紅茶

Coffee or Tea

※特定原材料 8 品目アレルギー（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください。
※Please let our staff know if you are allergic to any of the eight specified allergenic ingredients (prawns, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts).

メニューには、国産米を使用しております。仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。
We select Japanese rice for our menus. Menus are subject to change due to products' availability.

全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。
Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge

雅
MIYABI

18,000

【前菜 / Appetizer】
本日の前菜 3 種盛り合わせ
Today's Assortment of Three Appetizers

【スープ / Soup】
松茸と鰐の香り包み 和風スープ
Japanese-style Soup with Matsutake Mushroom and Pike Conger, En Papillote

【サラダ / Salad】
サーモンときのごマリネのサラダ
Marinated Salmon and Mushroom Salad

メインのお料理は 肉料理 又は 魚料理のどちらかをお選びください
Please choose either the meat dish or the fish dish as your main course.

【肉料理 / Meat】
黒毛和牛食べ比べ
Kuroge Wagyu Selection
黒毛和牛フィレ 50g & 黒毛和牛サーロイン 60g
50g Kuroge Wagyu Tenderloin & 60g Kuroge Wagyu Sirloin
+ ¥ 7,000 にて神戸牛サーロイン 100g に変更いただけます
Upgrade to 100g Kobe Beef Sirloin for an additional JPY 7,000
+ ¥ 12,000 にて神戸牛フィレ 100g に変更いただけます
Upgrade to 100g Kobe Beef Tenderloin for an additional JPY 12,000

又は
Or

【魚料理 / Fish】
オマール海老 / 帆立貝 / 本日の魚
Lobster / Scallops / Fresh Fish of the Day
レモン / 塩 / ポン酢
Served with Lemon, Sea Salt and Ponzu Sauce

野菜の鉄板焼き
Seasonal Teppanyaki Vegetables

【食事 / Rice】
白御飯 又は 海苔と山葵の出し茶漬け
香の物 味噌汁
Steamed Rice or Dashi Ochazuke with Nori Seaweed and Wasabi
Served with Japanese Pickles and Miso Soup
+ ¥ 1,300 にてガーリックライスに変更いただけます
Upgrade to Garlic Fried Rice for an additional JPY 1,300
+ ¥ 1,500 にてきのこの炊き込みご飯に変更いただけます
Upgrade to Japanese Mushroom Rice for an additional JPY 1,500

【デザート / Dessert】
栗のクリームチーズと粒あん三笠饅頭
Mikasa Pancake with Chestnut Cream Cheese and Sweet Red Bean Paste

珈琲 又は 紅茶
Coffee or Tea

※特定原材料 8 品目アレルギー（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください。
※Please let our staff know if you are allergic to any of the eight specified allergenic ingredients
(prawns, crab, walnut, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts).

メニューには、国産米を使用しております。仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。
We select Japanese rice for our menus. Menus are subject to change due to products' availability.

全ての料金には、13%のサービス料と消費税が含まれております。
Prices in brackets are tax inclusive and subject to 13% service charge