

TEPPANYAKI DINNER

当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergic ingredients.
(Prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, we may be unable to serve you with food or beverages.

全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,

仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

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

表記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。

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

鉄板焼 神戸牛

Teppanyaki KOBE Beef Course

¥36,000

本日の前菜

Today's appetizer

フォアグラソテー

Sauteed foie gras

お造り盛り合わせ

Assorted sashimi

サラダ

Salad

焼野菜

Sauteed vegetables

神戸牛ロース120g

KOBE beef sirloin 120g

白飯 または ガーリックライス
香の物 / お椀

Steamed rice or garlic fried rice / Pickles / Miso soup

オアシスガーデン パティシエより
本日のデザート

OASIS GARDEN special dessert

コーヒー

Coffee



鉄板焼 千代田

T Teppanyaki Course CHIYODA

¥42,000

本日の前菜

Today's appetizer

お造り三種盛り合わせ

3 kinds of sashimi

鱈場蟹 サラダ添え

King crab with salad

活伊勢海老(国産)

Japanese lobster

活鮑 香草トマト入りバターソース

Abalone with herb tomato butter sauce

焼野菜盛り合わせ

Assorted grilled vegetables

特上銘柄和牛ステーキ

フィレ100g または ロース150g

Premium Japanese beef steak
Tenderloin 100g or Sirloin 150g

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁

Nigiri sushi / Miso soup

マスクメロン

Muskmelon

コーヒー

Coffee

鉄板焼 紀尾井
Teppanyaki Course KIOI

¥35,000

フォアグラソテー

Sauteed foie gras

お造り三種盛り合わせ

3 kinds of sashimi

サラダ

Salad

活車海老 レモン添え

Kuruma prawn

活鮑 香草トマト入りバターソース

Abalone with herb tomato butter sauce

焼野菜盛り合わせ

Assorted grilled vegetables

特上銘柄和牛ステーキ

フィレ100g または ロース150g

Premium Japanese beef steak
Tenderloin 100g or Sirloin 150g

白飯 または ガーリックライス

香の物 / お椀

Steamed rice or garlic fried rice / Pickles / Miso soup

フルーツ盛り合わせ

Assorted fruits

コーヒー

Coffee

鉄板焼 活鮑&黒毛和牛
Teppanyaki Course Abalone & Japanese beef

¥27,000

本日の前菜

Today's appetizer

フォアグラソテー

Sauteed foie gras

サラダ

Salad

活鮑 香草トマト入りバターソース

Abalone with herb tomato butter sauce

焼野菜盛り合わせ

Grilled vegetables

黒毛和牛ステーキ

フィレ100g または ロース150g

Japanese beef steak

Tenderloin 100g or Sirloin 150g

白飯 または ガーリックライス
香の物 / お椀

Steamed rice or garlic fried rice / Pickles / Miso soup

オアシスガーデン パティシエより
本日のデザート

OASIS GARDEN special dessert

コーヒー

Coffee

鉄板焼 楓
Teppanyaki Seasonal Course KAEDE

¥22,500

本日の前菜
Today's appetizer

フォアグラ鉄板焼 栗のピューレと共に
Sautéed foie gras with chestnuts puree

コンビネーションサラダ
Combination salad

本日の鮮魚
Today's fish
又は or
帆立の鉄板焼
Grilled scallop

焼野菜盛り合わせ
Assorted grilled vegetables

鹿児島県産黒牛
フィレ100g または ロース120g
Kagoshima Wagyu beef steak
Tenderloin 100g or Sirloin 120g

握り寿司盛り合わせ 大江戸甘味噌赤出汁
Nigiri sushi / Miso soup

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー
Coffee

鉄板焼 黒毛和牛

Teppanyaki Course Japanese beef

¥16,000

本日の前菜

Today's appetizer

サラダ

Salad

焼野菜盛り合わせ

Grilled vegetables

黒毛和牛ステーキ

フィレ100g または ロース150g

Japanese beef steak

Tenderloin 100g or Sirloin 150g

※追加料金 ¥4,000 特上銘柄和牛ステーキに変更できます

※You can change to Premium Japanese beef steak with +4000 yen.

白飯 または ガーリックライス
香の物 / お椀

Steamed rice or garlic fried rice / Pickles / Miso soup

オアシスガーデン パティシエより
本日のデザート

OASIS GARDEN special dessert

コーヒー

Coffee

魚介

Seafood

活伊勢海老 (国産) Japanese lobster	¥14,280
活鮑 (国産) Japanese abalone	¥10,200
鱈場蟹 King crab	¥4,390
活車海老 (国産) Japanese kuruma prawn	¥4,100
本日の鮮魚 Today's fish	¥3,060
帆立貝 Scallop	¥2,550

和牛

Japanese Beef (Wagyu)

神戸牛 ロース 150g ¥32,130
KOBE beef sirloin 150g steak

黒毛和牛特上ロース 150g ¥12,750
Premium Japanese beef sirloin 150g steak

黒毛和牛特上フィレ 100g ¥12,750
Premium Japanese beef tenderloin 100g steak

黒毛和牛ロース 150g ¥9,700
Japanese beef sirloin 150g steak

黒毛和牛フィレ 100g ¥9,700
Japanese beef tenderloin 100g steak

★入荷状況により 販売が出来ない場合もございます

焼野菜
Grilled Vegetables

焼野菜盛り合せ ¥2,250
Assorted vegetables

食 事
Rice / Noodles

ガーリックライス (味噌汁・香の物) ¥2,250
Garlic fried rice (Pickles / Miso soup)

大江戸そば (冷製 または 温製) ¥1,530
Oedo soba (Cold or Hot)

稲庭うどん (冷製 または 温製) ¥1,530
Inaniwa udon (Cold or Hot)

食事セット (白飯・味噌汁・香の物) ¥1,220
Rice set (Steamed rice / Pickles / Miso soup)

寿司

Sushi

大とろ Fatty Tuna ¥2,000	中とろ Midium fatty tuna ¥1,750	赤身 Tuna ¥1,100	赤身づけ Tuna pickled in soy sauce ¥1,100
キングサーモン King salmon ¥710	縞鯨 White trevally ¥770	こはだ Gizzard fish ¥710	鯧 Horse mackerel ¥800
帆立貝 Scallop ¥970	鮑 Abalone ¥1,630	ほっき貝 Surf clam ¥920	のどぐろ Blackthroat seapercl ¥1,220
羽太 Grouper ¥1,220	つぶ貝 Tubu Shellfish ¥970	みる貝 Geoduck ¥1,680	煮鮑 Steamed abalone ¥1,630
甘海老 (国産) Sweet shrimp ¥1,000	かます Barracuda ¥710	鯉 Bonito ¥770	松皮鰈昆布メ Barfin flounder ¥1,220

いか Squid ¥800	蛸 Octopus ¥690	車海老 Kuruma prawn ¥1,370	ずわい蟹 Snow crab ¥1,270
---------------------	----------------------	-------------------------------	-----------------------------

穴子 Conger eel ¥970	生雲丹 Sea urchin ¥1,980	いくら Salmon roe ¥1,000	子持昆布 Herring roe with seaweed ¥690
--------------------------	-----------------------------	-----------------------------	--

玉子 Japanese omelette ¥660	とろ鉄火巻 Fatty tuna roll ¥3,060	ねぎとろ巻 Fatty tuna & leek roll ¥3,060	鉄火巻 Tuna roll ¥1,630
---------------------------------	------------------------------------	---	----------------------------

芽葱 Green onion sprouts ¥660	かっぱ巻 Cucumber roll ¥710	新香巻 Pickles roll ¥710	かんぴょう巻 Dried gourd roll ¥710
-----------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	------------------------------------

上記の料金は、握り一貫分の料金でございます。
The price on the menu is for 1 piece of sushi.

お刺身の場合は、握り二貫分の料金とさせていただきます。
Sashimi will be Double the Piece of Sushi

ロール寿司
Roll Sushi

カリフォルニアロール ¥2,140

California roll sushi

蟹 胡瓜 アボカド トビコ

Crab / Cucumber / Avocado / Flyingfish roe

フィラデルフィアロール ¥1,930

Philadelphia roll sushi

サーモン クリームチーズ アボカド

Salmon / Cream cheese / Avocado

スパイシーツナロール ¥1,930

Spicy tuna roll sushi

鮪 胡瓜 スパイシーソース

Tuna / Cucumber / Spicy sauce

ベジタブルロール ¥1,430

Vegetables roll sushi

オクラ アスパラガス 胡瓜 アボカド たくあん 大葉 大根

Okra / Green asparagus / Cucumber

Avocado / Yellow pickled radish / Japanese basil / radish

デザート
Dessert

フルーツ盛り合わせ ¥1,630
Assorted fruits

本日のデザート ¥1,330
Today's Dessert

あんみつ ¥1,330
Anmitsu (Bean jam and pieces of fruit served in syrup)

マスクメロン (1/8個) ¥1,330
Muskmelon (1/8 cut)