

鉄板焼 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,
So there is a small possibility of cross contamination of allergic.

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 千代田

Teppanyaki Course Chiyoda

¥40,000

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

¥33,000

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 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

¥25,000

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 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 山茶花

Teppanyaki Course Sazanka

¥21,000

前菜盛り合わせ

Today's appetizer

牛肉のブイヨンスープ ビーツの香り

Beef bouillon soup

The scent of beets

サラダ

Salad

各地漁港の魚介フォアグラ添え 赤ワインソースで

Seafood from local fishing port red wine sauce

蒸し野菜

Steamed vegetables

鹿児島県産黒牛ステーキ

フィレ100g または ロース150g

Japanese Kagoshima 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

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 黒毛和牛
Teppanyaki Course Japanese beef

¥15,000

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	¥13,000
活鮑 (国産) Japanese abalone	¥9,500
鱈場蟹 King crab	¥4,100
活車海老 (国産) Japanese kuruma prawn	¥3,800
本日の鮮魚 Today's fish	¥2,500
帆立貝 Scallop	¥2,300

和牛
Japanese Beef (Wagyu)

神戸牛 フィレ 100g ¥32,000
KOBE beef tenderloin 100g steak

神戸牛 ロース 150g ¥30,000
KOBE beef sirloin 150g steak

黒毛和牛特上ロース 150g ¥12,000
Premium Japanese beef sirloin 150g steak

黒毛和牛特上フィレ 100g ¥12,000
Premium Japanese beef tenderloin 100g steak

黒毛和牛ロース 150g ¥9,000
Japanese beef sirloin 150g steak

黒毛和牛フィレ 100g ¥9,000
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 Assorted Vegetables	¥2,000
--------------------------------	--------

食 事 Rice / Noodles

ガーリックライス (味噌汁・香の物) Garlic fried rice (Pickles / Miso soup)	¥2,000
---	--------

大江戸そば (冷製 または 温製) Oedo soba (Cold or Hot)	冷 Cold ¥1,200 温 Hot ¥1,500
---	-------------------------------

稲庭うどん (冷製 または 温製) Inaniwa udon (Cold or Hot)	冷 Cold ¥1,200 温 Hot ¥1,500
--	-------------------------------

食事セット (白飯・味噌汁・香の物) Rice set (Steamed rice / Pickles / Miso soup)	¥1,200
---	--------

ロール寿司
Roll Sushi

カリフォルニアロール ¥2,000
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 ¥1,800
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 ¥1,800
Spicy tuna roll sushi
鮪 胡瓜 スパイシーソース
Tuna / Cucumber / Spicy sauce

寿司

Sushi

大とろ Fatty Tuna ¥1,900	中とろ Midium fatty tuna ¥1,600	赤身 Tuna ¥1,000	赤身づけ Tuna pickled in soy sauce ¥1,000
キングサーモン King salmon ¥650	鯖 Mackerel ¥650	こはだ Gizzard fish ¥650	鱈 Horse mackerel ¥750
帆立 Scallop ¥900	鮑 Abalone ¥1,500	ほっき貝 Surf clam ¥900	平貝 Pen Shell ¥1,000
さより Halfbeak ¥750	つぶ貝 Tubu Shellfish ¥900	みる貝 Geoduck ¥1,600	煮蛤 Clam ¥1,000
金目鯛 Splendid alfonsini ¥800	鯛 Sea Bream ¥1,100	のどぐろ Rosy Seabass ¥1,100	松皮鰈昆布メ Barfin flounder ¥1,100

いか Squid ¥750	蛸 Octopus ¥650	車海老 Kuruma prawn ¥1,300	ずわい蟹 Snow crab ¥1,200
---------------------	----------------------	-------------------------------	-----------------------------

穴子 Conger eel ¥900	生雲丹 Sea urchin ¥1,900	いくら Salmon roe ¥950	子持昆布 Fish roe with seaweed ¥650
--------------------------	-----------------------------	---------------------------	---------------------------------------

玉子 Japanese omelette ¥600	とろ鉄火巻 Fatty tuna roll ¥2,900	ねぎとろ巻 Fatty tuna & leek roll ¥2,900	鉄火巻 Tuna roll ¥1,500
---------------------------------	------------------------------------	---	----------------------------

芽葱 Green onion sprouts ¥600	かっぱ巻 Cucumber roll ¥650	新香巻 Pickles roll ¥650	かんぴょう巻 Dried gourd roll ¥650
-----------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	------------------------------------

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

デザート
Dessert

フルーツ盛り合わせ
Assorted Fruits ¥1,500

本日のデザート
Today's Dessert ¥1,200

あんみつ
Anmitsu (Bean jam and pieces of fruit served in syrup) ¥1,200

焼餅おしるこ
Toasted rice cake with sweet red bean soup ¥1,200

鉄板焼 神戸牛

Teppanyaki KOBE Beef Course

¥35,000

本日の前菜

Today's appetizer

サラダ

Salad

焼野菜盛り合わせ

Grilled vegetables

神戸ビーフ (ロース150g)

KOBE beef sirloin 150g steak

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

アラカルト
A La Carte

神戸ビーフ フィレ 100g

¥32,000

KOBE beef tenderloin 100g steak

神戸ビーフ ロース 150g

¥30,000

KOBE beef sirloin 150g steak



仕入れ状況により、販売出来ない場合がございますので、予めご了承くださいませ。
It may be unable to sell according to purchase situation. Please acknowledge it beforehand.