

TEPPANYAKI LUNCH

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可能性がございます。

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可能性がございます。

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 煌

Teppanyaki KIRAMEKI

¥11,000

先付け

Small appetizer

サラダ

Salad

本日のスープ

Today's soup

帆立貝のソテー

Sauteed scallop

又は or

鮮魚のソテー

Today's fish

又は or

フォアグラソテー

Sauteed foie gras

焼野菜

Sauteed vegetables

鹿児島県産黒牛

フィレ100g または ロース120g

Kagoshima wagyu beef

Tenderloin 100g or 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

デザート

Today's dessert

鉄板焼 奏
Teppanyaki KANADE

¥8,000

先付け

Small appetizer

サラダ

Salad

本日のスープ

Today's soup

本日の魚介鉄板焼

Sauteed scallop

焼野菜

Sauteed vegetables

和牛リブロース150g

Wagyu beef steak rib 150g

又は or

鹿児島県産黒牛フィレ100g (+2,500)

Kagoshima wagyu beef tenderloin 100g (+2,500)

白飯 香の物 味噌汁

Steamed rice / Pickles / Miso soup

デザート

Today's dessert

鉄板焼 響
Teppanyaki HIBIKI

¥6,300

先付け

Small appetizer

サラダ

Salad

本日のスープ

Today's soup

焼野菜

Sauteed scallop

和牛リブロース120g

Wagyu beef rib 120g

又は or

鹿児島県産黒牛フィレ100g (+2,500)

Kagoshima wagyu beef tenderloin 100g (+2,500)

白飯 香の物 味噌汁

Steamed rice / Pickles / Miso soup

デザート

Today's dessert

魚介

Seafood

活伊勢海老 (国産) Japanese lobster	¥14,280
活鮑 (国産) Japanese abalone	¥10,200
鱒場蟹 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

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	縞鮭 White trevally ¥770	こはだ Gizzard fish ¥710	鮭 Horse mackerel ¥800
帆立貝 Scallop ¥970	鮑 Abalone ¥970	ほっき貝 Surf clam ¥920	のどぐろ Blackthroat seaperch ¥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	鰹 Bonito ¥770	松皮鰯昆布メ 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