

鉄板焼 ディナー メニュー  
Teppanyaki Dinner Menu

栄寿  
EIJYU

40,000  
【3日前要予約】

【前菜 / Appetizer】  
おせち前菜 3種盛り合わせ  
Osechi 3kinds of Appetizer

【椀 物 / Bowl】  
茶碗蒸し  
Steamed egg pudding

【サラダ / Salad】  
野菜と生春巻きのサラダ  
Salad with vegetables and fresh spring rolls

【魚料理 / Fish】  
伊勢海老と鮑の鉄板焼き アメリケーヌソース  
Teppanyaki ISE lobster and abalone with american sauce

【肉料理 / Meat】  
神戸牛食べ比べ  
KOBE Beef Selection  
神戸牛フィレ 50g & 神戸牛サーロイン 60g  
KOBE Beef Filet 50g & KOBE Beef Sirloin 60g

野菜の鉄板焼き  
Teppanyaki vegetables

【食事 / Rice】  
白御飯 香の物 味噌汁  
Steamed rice, Japanese pickled vegetables, miso soup  
+1000 円にてガーリックライスに変更頂けます  
Additional JPY 1,000- for changing to garlic fried rice  
+ 2000 円にて握り寿司 3貫に変更頂けます  
Additional JPY 2,000- for changing to 3 kinds of sushi

【デザート / Dessert】  
抹茶アイス 莓を添えて  
Matcha ice cream with strawberry

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

祥雲  
SHOUN

28,000

【前菜 / Appetizer】  
おせち前菜 3種盛り合わせ  
Osechi 3kinds of Appetizer

【椀物 / Bowl】  
茶碗蒸し  
Steamed egg pudding

【サラダ / Salad】  
野菜と生春巻きのサラダ  
Salad with vegetables and fresh spring rolls

【魚料理 / Fish】  
金目鯛と帆立貝の鉄板焼き  
蟹身入り銀餡  
Teppanyaki golden-eyed snapper and scallops  
Silver bean paste with crab meat

【肉料理 / Meat】  
神戸牛食べ比べ  
KOBE Beef Selection  
神戸牛フィレ 50g & 神戸牛サーロイン 60g  
KOBE Beef Filet 50g & KOBE Beef Sirloin 60g

野菜の鉄板焼き  
Teppanyaki vegetables

【食事 / Rice】  
白御飯 香の物 味噌汁  
Steamed rice, Japanese pickled vegetables, miso soup  
+1000 円にてガーリックライスに変更頂けます  
Additional JPY 1,000- for changing to garlic fried rice  
+2000 円にて握り寿司 3貫に変更頂けます  
Additional JPY 2,000- for changing to 3 kinds of sushi

【デザート / Dessert】  
抹茶アイス 莓を添えて  
Matcha ice cream with strawberry

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

# 初茜 HATSUAKANE

24,000

## 【前菜 / Appetizer】

おせち前菜 3種盛り合わせ  
Osechi 3kinds of Appetizer

## 【椀物 / Bowl】

茶碗蒸し  
Steamed egg pudding

## 【サラダ / Salad】

野菜と生春巻きのサラダ  
Salad with vegetables and fresh spring rolls

## 【肉料理 / Meat】

神戸牛食べ比べ  
KOBE Beef Selection  
神戸牛フィレ 50g & 神戸牛サーロイン 60g  
KOBE Beef Filet 50g & KOBE Beef Sirloin 60g

野菜の鉄板焼き  
Teppanyaki vegetables

## 【食事 / Rice】

白御飯 香の物 味噌汁  
Steamed rice, Japanese pickled vegetables, miso soup  
+1000 円にてガーリックライスに変更頂けます  
Additional JPY 1,000- for changing to garlic fried rice  
+2000 円にて握り寿司 3貫に変更頂けます  
Additional JPY 2,000- for changing to 3 kinds of sushi

## 【デザート / Dessert】

抹茶アイス 莓を添えて  
Matcha ice cream with strawberry

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

ア ラ カルト  
A la carte

## 前菜 - Appetizers

前菜盛り合わせ 2,500  
Assorted appetizer platter

彩グリーンサラダ 1,000  
Mixed Green Salad

## 鉄板焼き メイン料理 - Teppanyaki Main Dish

本日の海鮮三種 4,500  
Today's three kinds of seafood

神戸牛サーロイン 100g 12,000  
Kobe Beef Sirloin 100g

黒毛和牛サーロイン 100g 8,000  
Japanese Kuroge Wagyu Sirloin 100g

神戸牛フィレ 100g 15,000  
Kobe Beef Fillet 100g

黒毛和牛フィレ 100g 10,000  
Japanese Kuroge Wagyu Beef Fillet 100g

本日の野菜の鉄板焼き 1,500  
Teppanyaki Vegetables

ガーリックチップ (1人前) 300  
Garlic chips for 1 person

## 食事 セット- Rice

彩おまかせ握り鮓7貫 (巻き物、茶碗蒸し、赤出汁) 6,500  
Chef's choice nigiri-sushi set  
(Roll sushi, Japanese steamed egg pudding, red miso soup)

穴子重 (茶碗蒸し、お新香、赤出汁) 4,500  
Eel rice bowl set  
(Japanese steamed egg pudding, pickled vegetables and red miso soup)

本鮓赤身重 (茶碗蒸し、お新香、赤出汁) 5,000  
Tuna rice bowl set  
(Japanese steamed egg pudding, pickled vegetables and red miso soup)

雲丹とイクラ丼 (茶碗蒸し、お新香、赤出汁) 7,500  
Sea urchin and salmon roe rice bowl set  
(Japanese steamed egg pudding, pickled vegetables and red miso soup)

ガーリックライス (味噌汁・お新香) 1,600  
Fried rice with garlic (Fried garlic rice, miso soup and pickled vegetables )

食事セット (白ご飯・味噌汁・お新香) 600  
Rice set (Steamed white rice, Miso soup and pickled vegetables)

※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