

Kobe Beef Teppanyaki

神戸

KOBE

丹波の黒豆
Black soybean TANBA

季節のお刺身盛り合わせ
マグロ 鯛 勘八
Seasonal sashimi with condiment
Tuna, sea bream and great amber jack

殻付帆立の鉄板焼き
ソイジンジャーバターソース
Scallop with shell grilled
With butter and soy ginger sauce

夏野菜とフォアグラ 和牛コンソメの包み焼き
Wrapped in foie gras, beef consommé with vegetables in summer

伊勢海老の鉄板焼き アメリカソース
Grilled spiny lobster with American sauce

ガーデングリーンサラダ
Garden green salad

神戸牛ロース(A4) 80g
Grilled KOBE beef sirloin 80g

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Fried garlic rice, miso soup and Japanese pickles

水菓子
Fresh fruit

¥28,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredient.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

Teppanyaki Lunch

知恩

CHION

枝豆胡麻豆腐 丹波の黒豆 和牛の炙り焼き
Edamame tofu and black soybean TANBA and broiled Japanese beef
又は

or
セミドライフィグとフォアグラの鉄板焼き
Sautéed foie gras with dried figs

オマール海老の鉄板焼き
和風サンバルソース
Grilled lobster
Japanese sambal sauce

ガーデンサラダ
Garden leaf salad

焼き野菜
茄子 冬瓜 生麩
Grilled vegetable
Eggplant, winter melon and wheat gluten

黒毛和牛 A4 ロース 80g
Japanese beef sirloin 80g

岩手県産 “ひとめぼれ” 赤出汁 香の物
Steamed rice “hitomebore”, miso soup and Japanese pickles

ガーリックライスに変更承ります
Fried garlic rice extra charge +¥1,000

氷菓子
Ice cream

¥12,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredient.

Teppanyaki Lunch

清水

KIYOMIZU

枝豆胡麻豆腐 卵黄と木の芽飾り、丹波の黒豆

Edamame tofu and black soybean TANBA

又は

or

和牛と木耳のスープ 胡麻風味

Japanese beef and Cloud Ear Mushroom with sesame

真鯛の鉄板焼き

トマトソースと山葵オイル

Grilled sea bream

Tomato sauce and WASABI oil

又は

or

活オマール海老 活鮑 活伊勢海老

Fresh lobster +¥2,500 Fresh abalone +¥5,000 Fresh spiny lobster +¥5,500

ガーデンサラダ

Garden leaf salad

焼き野菜

茄子 冬瓜 生麩

Grilled vegetable

Eggplant, winter melon and wheat gluten

黒毛和牛 A4 ロース 80g

Japanese beef sirloin 80g

又は

or

黒毛和牛 A4 ファイル 80g

Japanese beef tenderloin (Rank A4) 80g +¥1,000

近江牛 A5 ロース 80g

OMI beef sirloin (Rank A5) +¥5,000

神戸牛 A5 ロース 80g

KOBE beef sirloin (Rank A4) +¥9,000

岩手県産 “ひとめぼれ” 赤出汁 香の物

Steamed rice “hitomebore”, miso soup and Japanese pickles

ガーリックライスに変更承ります

Fried garlic rice extra charge +¥1,000

氷菓子

Ice cream

¥8,000

Teppanyaki Lunch

山科

YAMASHINA

枝豆胡麻豆腐 卵黄と木の芽飾り 丹波の黒豆

Edamame tofu and black soybean TANBA

とうもろこし 熟成ベーコンのガーデンサラダ

Summer corn and bacon saute with garden salad

国産牛ヒレ肉 100g

Grilled Japanese beef tenderloin 100g

又は

or

真鯛、帆立貝とタラバ蟹の鉄板焼き

Grilled Sea bream, scallop and king crab

又は

or

黒毛和牛 A4 ロース 100g

Japanese beef sirloin (Rank A4) 100g +¥2,000

黒毛和牛 A4 ヒレ 100g

Japanese beef tenderloin (Rank A4) 100g +¥3,000

黒毛和牛 A5 ヒレ 100g

Japanese beef tenderloin (Rank A5) 100g +¥6,000

近江牛 A5 ロース 100g

OMI beef sirloin (Rank A5) 100g +¥7,000

神戸牛 A4 ロース 100g

KOBE beef sirloin (Rank A4) 100g +¥11,000

岩手県産岩手県産 “ひとめぼれ” 赤出し 香の物

Steamed rice “hitomebore”, miso soup and Japanese pickles

ガーリックライスに変更承ります

Fried garlic rice extra charge +¥1,000

氷菓子

Ice cream

¥6,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。

Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredient.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.