

Kobe Beef Teppanyaki

神戸

KOBE

丹波の黒豆 山芋の山葵漬け
Black soybean TANBA and yam pickled in wasabi

季節のお刺身盛り合わせ
マグロ 鯛 鰯
Seasonal sashimi with condiment
(Tuna, sea bream and yellow tail)

真牡蠣の蒸し焼き
三種の海草のバターソース ペルモットの香り
Steamed pacific oyster
Three kind of seaweed butter sauce

冬茸たちとフォアグラ 和牛コンソメの包み焼き
Wrapped in foie gras, beef consommé with several kind of the winter mushrooms

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

グリーンサラダ
Green leaf 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

¥30,000

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

吟醸胡麻豆腐 長いも山葵漬け 和牛の炙り焼き
Sesame tofu, yam pickled in wasabi and broiled Japanese beef

又は
or
山栗とフォアグラの鉄板焼き
Sautéed foie gras with chestnut

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

グリーンサラダ
Green leaf salad

焼き野菜
聖護院かぶ 鳴門金時と生麩
Grilled vegetable
Shogoin turnip, sweet potato 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

ゆり根胡麻豆腐 卵黄と木の芽飾り 長いも山葵漬け

Lily bulb tofu and yam pickled in wasabi

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

グリーンサラダ

Green leaf salad

焼き野菜

聖護院かぶ 鳴門金時と生麩

Grilled vegetable

Shogoin turnip, sweet potato 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

但馬牛 A4 ロース 80g

TAJIMA beef sirloin (Rank A4) +¥7,000

神戸牛 A4 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

ゆり根胡麻豆腐 卵黄と木の芽飾り 長いも山葵漬け

Lily bulb tofu and yam pickled in wasabi

スティックセニョール、熟成ベーコンのガーデンサラダ

Stick senior 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

但馬牛 A4 ロース 100g

TAJIMA beef sirloin (Rank A4) 100g +¥9,000

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.