

## Kobe Beef Teppanyaki Dinner

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 アメリケーヌソース  
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

¥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 Dinner

伏見

FUSHIMI

生ハムとキウイフルーツのファルフアッレ キャビア添え  
of raw ham and kiwifruit with caviar

鮎のコンフィと十八穀米のタブレ ガスパチョソース  
Confit of sweetfish and with GASPACHO sauce

とうもろこしのガレットとフォアグラの鉄板焼き ガストリックソース  
Sauteed foie gras and gullet of the corn with gastrique sauce

活鮑の鉄板焼き  
香り立つ炙り雲丹と共に  
Grilled abalone with broiled sea urchin

近江牛 A5 サーロイン 赤ワインソース トリュフの香り  
枝豆のマッシュポテト  
Japanese beef sirloin (Rank A5), truffe, red wine sauce  
with mashed potatoes in boiled green soybeans

炙り鰻と九条ねぎのご飯  
Fried rice with eel and leek from KUJO

水菓子  
Fresh fruit

¥23,000

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。

Prices are subject to applicable taxes and service charge.

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 Dinner

## 聚楽

### JURAKU

Amuse  
アミューズ

鮪のお刺身 アオリイカのタルタル 枝豆腐  
Tuna sashimi, bigfin reef squid and edamame tofu

又は

or

和牛と木耳のスープ 胡麻風味  
Japanese beef and cloud ear mushroom soup with sesame

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

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

ガーデングリーンサラダ  
Garden green salad

黒毛和牛 A4 サーロイン 又は ファイル 80g  
Japanese beef (Rank A4) sirloin or tenderloin 80g

又は

or

近江牛サーロイン (A5) 80g 神戸牛サーロイン (A4) 80g  
OMI beef sirloin 80g (Rank A5) +¥5,000 KOBE beef sirloin 80g (Rank A4) +¥9,000

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

氷菓子  
Ice cream

¥18,000

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 Dinner

## 西陣

### NISHIJIN

Amuse  
アミューズ

アオリイカのタルタル 枝豆腐  
Tartar of bigfin reef squid and edamame tofu

伊佐木と帆立貝の鉄板焼き  
夏野菜のトマト煮とバターソース  
Grilled chicken grunt and scallop  
Summer vegetables cooked in tomato and butter soy sauce

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

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

ガーデングリーンサラダ  
Garden green salad

黒毛和牛 A4 サーロイン 又は ファイル 80g  
Japanese beef (Rank A4) sirloin or tenderloin 80g

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  
Fried garlic rice +1,000

氷菓子  
Ice cream

¥13,000

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。

Prices are subject to applicable taxes and service charge.

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.