

## Teppanyaki Lunch

### 清水

#### KIYOMIZU

吟醸胡麻豆腐 長いも山葵漬け  
Sake lees 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 flavor

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

アンディーブ スティックセニョールと生麩

Grilled vegetables

Endive, stick senor 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 A4 ロース 80g

OMI beef sirloin (Rank A4) +¥5,000

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

吟醸胡麻豆腐 長いも山葵漬け  
Sake lees 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 senor 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 A4 ロース 100g

OMI beef sirloin (Rank A4) 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.

# 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 あおり烏賊  
Seasonal sashimi with condiment  
(Tuna, sea bream and squid)

鱈の白子のムニエル プールノワゼット  
Meuniere of milt with beurre noisette

冬野菜とフォアグラ 和牛コンソメの包み焼き  
Wrapped in foie gras, beef consommé with several kinds of winter vegetables

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  
Sake lees tofu, yam pickled in wasabi and broiled Japanese beef

又は  
or  
フォアグラの鉄板焼きカリフラワーのクーリと冬野菜  
Sautéed foie gras with coulis of cauliflower and winter vegetables

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  
アンディーブ スティックセニョールと生麩  
Grilled vegetables  
Endive, stick senor 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.

