

鉄板焼



Teppanyaki
SAKURA

鉄板焼 山科
Teppanyaki – Yamashina
¥8,000

空豆胡麻豆腐 ちりめん山椒と小松菜 富山県産白海老
Broad bean tofu, dried young sardines and Japanese mustard spinach,
Japanese glass shrimp

料理長厳選 旬の焼き野菜
淡路の新玉ねぎ 新じゃがいも 根曲がり竹 スナップエンドウ 生麩
Chef's recommendation grilled seasonal vegetables
Spring onion, spring potato, nemagari-bamboo shoot, snap peas, nama-fu(wheat gluten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad "farm to table"

厳選和牛 80g
Wagyu beef 80g
または / or
真鯛と帆立貝とタラバ蟹の鉄板焼き
Grilled sea bream, scallop and king crab
または / or
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
または / or
黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)
Wagyu beef tenderloin A5 80g
または / or
神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)
Kobe beef sirloin A4 80g
または / or
和牛3種食べ比べ (+¥7,000)
3 kinds of wagyu beef tasting
常陸牛雌牛サーロイン 30g 黒毛和牛A5フィレ 30g 神戸牛A4サーロイン 30g
Hitachi beef sirloin 30g, Wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g

ご飯 または ガーリックライス (+¥1,300)
赤出汁 香の物
Steamed rice or garlic fried rice
Red miso soup, Japanese pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 清水
Teppanyaki – Kiyomizu
¥11,000

空豆胡麻豆腐 ちりめん山椒と小松菜 富山県産白海老
Broad bean tofu, dried young sardines and Japanese mustard spinach,
Japanese glass shrimp
または / or
季節野菜とじっくり煮込んだ和牛のコラーゲンスープ カルタファタ包み
Seasonal vegetables and stewed wagyu beef, wrapped carta fata, collagen soup

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
または / or
活オマール海老半身 (+¥3,800)
Grilled half lobster
または / or
鮑 (+¥6,500)
Grilled abalone

料理長厳選 旬の焼き野菜
淡路の新玉ねぎ 新じゃがいも 根曲がり竹 スナップエンドウ 生麩
Chef's recommendation grilled seasonal vegetables
Spring onion, spring potato, nemagari-bamboo shoot, snap peas, nama-fu(wheat gluten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad "farm to table"

黒毛和牛A4ロース 80g
Wagyu beef sirloin A4 80g
または / or
SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 80g
SDGs Hitachi beef sirloin 80g
または / or
黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)
Wagyu beef tenderloin A5 80g
または / or
神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)
Kobe beef sirloin A4 80g
または / or
和牛3種食べ比べ (+¥7,000)
3 kinds of wagyu beef tasting
常陸牛雌牛サーロイン 30g 黒毛和牛A5フィレ 30g 神戸牛A4サーロイン 30g
Hitachi beef sirloin A4 30g, Wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g

ご飯 または ガーリックライス (+¥1,300)
赤出汁 香の物
Steamed rice or garlic fried rice
Red miso soup, Japanese pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 知恩
Teppanyaki – Chion
¥17,000

空豆胡麻豆腐 ちりめん山椒と小松菜 富山県産白海老
Broad bean tofu, dried young sardines and Japanese mustard spinach,
Japanese glass shrimp

または / or

季節野菜とじっくり煮込んだ和牛のコラーゲンスープ カルタファタ包み
Seasonal vegetables and stewed wagyu beef, wrapped carta fata, collagen soup

または / or

フォアグラの鉄板焼き ドライアブリコットのパンケーキ びわのコンポート
Sautéed foie gras, apricot pancakes, loquat compote

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

料理長厳選 旬の焼き野菜

淡路の新玉ねぎ 新じゃがいも 根曲がり竹 スナップエンドウ 生麩

Chef's recommendation grilled seasonal vegetables

Spring onion, spring potato, nemagari-bamboo shoot, snap peas, nama-fu(wheat gluten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad "farm to table"

黒毛和牛A4ロース 80g

Wagyu beef sirloin A4 80g

または / or

SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 80g

SDGs Hitachi beef sirloin 80g

または / or

黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)

Wagyu beef tenderloin A5 80g

または / or

神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)

Kobe beef sirloin A4 80g

または / or

和牛3種食べ比べ (+¥7,000)

3 kinds of wagyu beef tasting

常陸牛雌牛サーロイン 30g 黒毛和牛A5フィレ 30g 神戸牛A4サーロイン 30g

Hitachi beef sirloin A4 30g, Wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g

ご飯 または ガーリックライス (+¥1,300)

赤出汁 香の物

Steamed rice or garlic fried rice

Red miso soup, Japanese pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.

写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼-旬海 右京
Teppanyaki seafood special – Ukyo
¥24,000

アミューズ
Starter

空豆胡麻豆腐 ちりめん山椒と小松菜 富山県産白海老
Broad bean tofu, dried young sardines and Japanese mustard spinach,
Japanese glass shrimp

真鯛の鉄板焼き
Grilled sea bream
または / or
帆立の鉄板焼き
Grilled scallops

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

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad “farm-to-table”

鮑の鉄板焼き 西京味噌と甘酢生姜のバターソース
Grilled abalone with Kyoto-style miso and pickled ginger sauce

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice, red miso soup, Japanese pickles
または / or
常陸の国しらすガーリックライスのお茶漬け 香の物(+¥1,300)
Baby sardine garlic rice in green tea soup, Japanese pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 神戸
Teppanyaki – Kobe
¥45,000

ヴィシソワーズのムース 富山県産白海老 フランス産オシエトラキャビア
Vichyssoise mousse, Japanese glass shrimp, French ossetia caviar

季節のお刺身3点盛り合わせ
3 kinds of seasonal sashimi

フォアグラの鉄板焼き ドライアブリコットのパンケーキ びわのコンポート
Sautéed foie gras, apricot pancakes, loquat compote

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

鮑の鉄板焼き 西京味噌と甘酢生姜のバターソース
Grilled abalone with Kyoto-style miso and pickled ginger sauce

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad “farm-to-table”

神戸牛A4サーロイン 80g
Grilled Kobe beef sirloin A4 80g

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice, red miso soup, Japanese pickles
または / or
常陸の国しらすガーリックライスのお茶漬け 香の物
Baby sardine garlic rice in green tea soup, Japanese pickles

鉄板で作る季節のデザート
Cooked on teppan dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 お子様コース
Teppanyaki – Kids course
¥5,800

アミューズ
Starter

かぼちゃのポタージュ
Pumpkin soup

真鯛の鉄板焼き トマトソース
Sautéed sea bream tomato sauce

焼き野菜
Sautéed vegetables

厳選和牛 50g
Wagyu beef 50g

御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice, red miso soup, Japanese pickles

バニラアイス
Vanilla ice cream



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

お子様膳
Kid's set
¥3,500

オレンジジュース
Orange juice

鶏の唐揚げ
Fried chicken

エビフライ フライドポテト ハンバーグ
Fried shrimp, Fried potato, Hamburg steak

冷やしうどん
Cold noodle

ちらし寿司
玉子焼き かんぴょう 椎茸 キュウリ とびっこ
Chirashi sushi
Omelet, Dried Gourd Strips, Shiitake mushroom, Cucumber, Flying fish roe

アイスクリーム
Ice cream



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.