

# 鉄板焼き

## 【神楽】

### KAGURA

23,300

#### 先付 Appetizer

鮫鰾共肝和え ぽん酢  
蛇腹胡瓜

Monkfish and Liver, Ponzu Sauce, Cucumber

#### 吸物 Clear Soup

河豚真丈 吉野仕立て  
焼粟麩 青味 白舞茸 酢橘

Pufferfish Cake with Kudzu Starch,  
Wheat Gluten, Greens, White Maitake Mushroom, Sudachi Citrus

#### 勸肴 Small Dish

本日の逸品

Small Dish of the Day

#### 魚料理 Seafood

白身魚と鮑のグリル 九条葱ソース

Whitefish and Abalone with Leek Sauce

#### 焼野菜 Vegetables

お薦め五種

5 Kinds of Vegetables of the Day

#### 肉料理 Beef

特選黒毛和牛フィレ 80g 又は 特選黒毛和牛サーロイン 100g

Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g or Kuroge Wagyu Beef Sirloin 100g

#### 食事 Rice

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

#### 甘味 Dessert

水菓子

Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

※料金は消費税を含みますが、別途サービス料15%を頂戴いたします。

Prices include consumption tax, but a service charge(15%)will be collected separately

# 鉄板焼き

## 【曙】

### AKEBONO

29,600

#### 前菜 Appetizer

本皮砵巻 酢味噌

芹白和え 木耳 糸蒟蒻 振り柚子 イクラ  
金目鯛炙り 煎り酒 山葵 蒿苣塔 焼椎茸

Whale-Rolled Daikon Radish, Vinegared Miso

Japanese Parsley with Mashed Tofu, Wood Ear Mushroom, Konjac Noodles, Grated Yuzu, Salmon Roe  
Grilled Golden Eye Snapper, White Soy Sauce, Wasabi, Lettuce, Shiitake Mushroom

#### 吸物 Clear Soup

豆乳仕立て

鱈白子 源助大根 法蓮草 白舞茸 下仁田葱 胡椒

Soy milk Soup

Cod Soft Roe, Gensuke Daikon Radish, Spinach, White Maitake Mushroom, Shimonida Scallion, Pepper

#### 勸肴 Small Dish

本日の逸品

Small Dish of the Day

#### 魚料理 Seafood

伊勢海老と白身魚のグリル

Spiny Lobster and Whitefish

#### 焼野菜 Vegetables

お薦め五種

5 Kinds of Vegetables of the Day

#### 肉料理 Beef

特選黒毛和牛フィレ 80g 又は 特選黒毛和牛サーロイン 100g

Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g or Kuroge Wagyu Beef Sirloin 100g

#### 食事 Rice

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

#### 甘味 Dessert

水菓子

Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

※料金は消費税を含みますが、別途サービス料15%を頂戴いたします。

Prices include consumption tax, but a service charge(15%)will be collected separately

# 鉄板焼き 松阪牛コース

## 【弥生】

### YAYOI

34,900

#### 先付 Appetizer

鮫鯨共肝和え ぽん酢

蛇腹胡瓜

Monkfish and Liver, Ponzu Sauce, Cucumber

#### 吸物 Clear Soup

河豚真丈 吉野仕立て

焼粟麩 青味 白舞茸 酢橘

Pufferfish Cake with Kudzu Starch,

Wheat Gluten, Greens, White Maitake Mushroom, Sudachi Citrus

#### 勸肴 Small Dish

本日の逸品

Small Dish of the Day

#### 魚料理 Seafood

白身魚と鮑のグリル 九条葱ソース

Whitefish and Abalone with Leek Sauce

#### 焼野菜 Vegetables

お薦め五種

5 Kinds of Vegetables of the Day

#### 松阪牛 Beef

松阪牛フィレ 80g 又は 松阪牛サーロイン 100g

Matsuzaka Beef Fillet 80g or Matsuzaka Beef Sirloin 100g

#### 食事 Rice

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

#### 甘味 Dessert

水菓子

Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

※料金は消費税を含みますが、別途サービス料15%を頂戴いたします。

Prices include consumption tax, but a service charge(15%)will be collected separately

# 鉄板焼き 松阪牛コース

【春日】

KASUGA

41,300

## 前 菜 Appetizer

本皮砵巻 酢味噌

芹白和え 木耳 糸蒟蒻 振り柚子 イクラ  
金目鯛炙り 煎り酒 山葵 萬苺塔 焼椎茸

Whale-Rolled Daikon Radish, Vinegared Miso

Japanese Parsley with Mashed Tofu, Wood Ear Mushroom, Konjac Noodles, Grated Yuzu, Salmon Roe  
Grilled Golden Eye Snapper, White Soy Sauce, Wasabi, Lettuce, Shiitake Mushroom

## 吸 物 Clear Soup

豆乳仕立て

鱈白子 源助大根 法蓮草 白舞茸 下仁田葱 胡椒

Soymilk Soup

Cod Soft Roe, Gensuke Daikon Radish, Spinach, White Maitake Mushroom, Shimonida Scallion, Pepper

## 勸 肴 Small Dish

本日の逸品

Small Dish of the Day

## 魚料理 Seafood

伊勢海老と白身魚のグリル

Spiny Lobster and Whitefish

## 焼野菜 Vegetables

お薦め五種

5 Kinds of Vegetables of the Day

## 松阪牛 Beef

松阪牛フィレ 80g 又は 松阪牛サーロイン 100g

Matsuzaka Beef Fillet 80g or Matsuzaka Beef Sirloin 100g

## 食 事 Rice

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

## 甘 味 Dessert

水菓子

Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

※料金は消費税を含みますが、別途サービス料15%を頂戴いたします。

Prices include consumption tax, but a service charge(15%)will be collected separately

# 鉄板焼き アラカルト A la carte

## 特選黒毛和牛サーロインステーキ

Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak

100 g 11,700

150 g 17,550

## 特選黒毛和牛フィレステーキ

Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak

100 g 15,500

150 g 23,250

## 神戸牛サーロインステーキ

Koube Beef Sirloin Steak

100 g 15,000

## 国産伊勢海老

Spiny Lobster

一尾 16,000

ハーフ 8,000

## 鮑

Abalone

一杯 4,800

## 本日の焼魚

Grilled Fish of the Day

一切 4,000~

## 焼野菜 五種

5 Kinds of Vegetables

2,000

## ガーリックライス (しらす入り)

### 味噌椀付き

2,100

Garlic Fried Rice with Dried Baby Sardines, Miso Soup

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

※料金は消費税を含みますが、別途サービス料15%を頂戴いたします。

Prices include consumption tax, but a service charge(15%)will be collected separately