

鉄板焼き

【神楽】

KAGURA

23,300

先付 Appetizer

鯧有馬煮 養老羹 菜花

Simmered Herring with Sansho Pepper, Yam Jelly, Canola Flower

吸物 Clear Soup

浅利水雲真丈

占地茸 桜大根 桜人参 青味 柚子

Little Neck Clam and Mozuku Seaweed Cake, Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

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

先付 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 イクラ 防風
Icefish in Broth Jelly and Urui Laves, Egg Vinegar, Salmon Roe, Silvertop

吸物 Soup

白味噌仕立て とろ湯葉
蓬焼胡麻豆腐 花卉人参 青味 辛子
White Miso Soup, Tofu Skin, Mugwort and Grilled Sesame Tofu, Carrot, Greens, Mustard

酒肴 Appetizer

本鮪漬け 酒盗辛子 菜の花
真鯛昆布締め ひろっこ 胡麻よごし 蛸蒸し煮 山葵
Soy Sauce-Marinated Bluefin Tuna, Fish Entrails with Mustard, Canola Flower
Sea Bream, Young Chives, Sesame, Steamed Octopus, Wasabi

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

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

鯧有馬煮 養老羹 菜花

Simmered Herring with Sansho Pepper, Yam Jelly, Canola Flower

吸物 Clear Soup

浅利水雲真丈

占地茸 桜大根 桜人参 青味 柚子

Little Neck Clam and Mozuku Seaweed Cake, Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

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

Matsusaka Beef Fillet 80g or Matsusaka 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

先付 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 イクラ 防風
Icefish in Broth Jelly and Urui Laves, Egg Vinegar, Salmon Roe, Silvertop

吸物 Soup

白味噌仕立て とろ湯葉
蓬焼胡麻豆腐 花卉人参 青味 辛子
White Miso Soup, Tofu Skin, Mugwort and Grilled Sesame Tofu, Carrot, Greens, Mustard

酒肴 Appetizer

本鮪漬け 酒盗辛子 菜の花
真鯛昆布締め ひろっこ 胡麻よごし 蛸蒸し煮 山葵
Soy Sauce-Marinated Bluefin Tuna, Fish Entrails with Mustard, Canola Flower
Sea Bream, Young Chives, Sesame, Steamed Octopus, Wasabi

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
Matsusaka Beef Fillet 80g or Matsusaka 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 17,500

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