

# 鉄板焼き

## 【神楽】

### KAGURA

23,300

#### 先付 Appetizer

水雲酢 山芋 防風 振り酢橘

Vinegared Mozuku Seaweed, Yam, Silvertop, Grated Sudachi Citrus

#### 吸物 Clear Soup

白魚と若芽の真丈

手毬湯葉 茸 青味 柚子

Icefish and Kelp Cake, Tofu Skin, Mushrooms, 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

雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁  
Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

#### 吸物 Soup

白魚と若芽の真丈  
手毬湯葉 茸 青味 柚子  
Icefish and Kelp Cake, Tofu Skin, Mushrooms, Greens, Yuzu

#### 酒肴 Appetizer

伊佐木酢洗い 梅肉  
鰈昆布締め谷中生姜巻き  
海老と蚕豆唐揚げ  
Threeline Grunt with Vinegar, Shredded Japanese Plum  
Yanaka Ginger-Rolled Flounder with Kelp Flavor  
Deep-Fried Shrimp and Broad Bean

#### 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

水雲酢 山芋 防風 振り酢橘

Vinegared Mozuku Seaweed, Yam, Silvertop, Grated Sudachi Citrus

#### 吸物 Clear Soup

白魚と若芽の真丈

手毬湯葉 茸 青味 柚子

Icefish and Kelp Cake, Tofu Skin, Mushrooms, 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

雲丹豆腐 生雲丹 胡瓜 山葵 旨出汁  
Sea Urchin Tofu, Cucumber, Wasabi, Broth

吸物 Soup

白魚と若芽の真丈  
手毬湯葉 茸 青味 柚子  
Icefish and Kelp Cake, Tofu Skin, Mushrooms, Greens, Yuzu

酒肴 Appetizer

伊佐木酢洗い 梅肉  
鰯昆布締め谷中生姜巻き  
海老と蚕豆唐揚げ  
Threeline Grunt with Vinegar, Shredded Japanese Plum  
Yanaka Ginger-Rolled Flounder with Kelp Flavor  
Deep-Fried Shrimp and Broad Bean

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