

鉄板焼き

【曙】

AKEBONO

29,600

前 菜 Appetizers

鮑雲丹和え 河豚鉄皮寄せ 春子鯛祝重ね
玉子松風 菜の花お浸し

《松竹梅》尼鯛松笠揚げ 筍木の芽焼き 梅花人参紅梅煮
Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,
Egg Cake, Canola Flower,
Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

吸 物 Clear Soup

焼胡麻豆腐 白味噌吸い とろ湯葉 日の出大根 人参 芹 辛子
Grilled Sesame Tofu, White Miso, Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

勧 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 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

前 菜 Appetizers

鮑雲丹和え 河豚鉄皮寄せ 春子鯛祝重ね
玉子松風 菜の花お浸し
《松竹梅》尼鯛松笠揚げ 筍木の芽焼き 梅花人参紅梅煮
Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,
Egg Cake, Canola Flower,
Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

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

前 菜 Appetizers

鮑雲丹和え 河豚鉄皮寄せ 春子鯛祝重ね
玉子松風 菜の花お浸し
《松竹梅》尼鯛松笠揚げ 筍木の芽焼き 梅花人参紅梅煮
Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,
Egg Cake, Canola Flower,
Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

吸 物 Clear Soup

焼胡麻豆腐 白味噌吸い とろ湯葉 日の出大根 人参 芹 辛子
Grilled Sesame Tofu, White Miso, Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

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
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