

TEPPANYAKI

御空

9,000

MISORA

蔵から一品

One Dish from KURA

桜鯛の炙り、土佐酢のジュレ

Torched Spring Sea Bream, Tosa Vinegar Jelly

春野菜のガルビュール

Spring Vegetables Galbure

新玉葱のエチューベ、サワークリームとホワイトバルサミコ

Onion Étuvée, Sour Cream and White Balsamic Vinega

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

国産牛サーロイン 100 g

Domestic Beef Sirloin 100 g

追加料金で黒毛和牛にご変更いただけます。

Kuroge Wagyu Beef Upgrade with Extra Charge.

本日の特選黒毛和牛サーロイン 100 g (+ 4,000)

Today's Premium Kuroge Wagyu Sirloin 100 g (+ 4,000)

本日の特選黒毛和牛フィレ 100 g (+ 7,400)

Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 100 g (+ 7,400)

鉄板で炊き上げた京丹後産こしひかり

牛しぐれ、赤出汁、香の物

または追加料金 + 1,300 でガーリックライスにご変更いただけます。

Kettle Cooked Kyotango Koshihikari Rice

Sweet Pulled Beef, Red Miso Soup, Pickles

Or Garlic Rice with additional + 1,300

季節のデザート

Seasonal Dessert

Rice product of Japan. すべて国産米を使用しています。

All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of taxes and service charge.
メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。

TEPPANYAKI

蒼天
SOTEN

13,000

蔵から一品
One Dish from KURA

桜鯛の炙り、土佐酢のジュレ
Torched Spring Sea Bream, Tosa Vinegar Jelly

イサキのポワレ、クリームソース 柚子胡椒のアクセント
Sautéed Grunt, Cream Sauce with Yuzu Pepper Accent

新玉葱のエチューベ、サワークリームとホワイトバルサミコ
Onion Étuvée, Sour Cream and White Balsamic Vinegar

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

本日の特選黒毛和牛サーロイン 80 g
Today's Premium Kuroge Wagyu Sirloin 80 g

追加料金で特選黒毛和牛にご変更いただけます。
Kuroge Wagyu Beef Upgrade with Extra Charge.

本日の特選黒毛和牛フィレ 80 g (+ 2,800)
Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 80 g (+ 2,800)

特選松阪牛サーロイン 80 g (+ 5,500)
Premium Matsusaka Beef Sirloin 80 g (+ 5,500)

特選松阪牛フィレ 80 g (+ 9,100)
Premium Matsusaka Beef Fillet 80 g (+ 9,100)

鉄板で炊き上げた京丹後産こしひかり
牛しぐれ、赤出汁、香の物
または追加料金 + 1,300 でガーリックライスにご変更いただけます。
Kettle Cooked Kyotango Koshihikari Rice
Sweet Pulled Beef, Red Miso Soup, Pickles
Or Garlic Rice with additional + 1,300

季節のデザート
Seasonal Dessert

TEPPANYAKI

雲霄
UNSHO

18,000

葎から一品
One Dish from KURA

国産ホワイトアスパラガス、白味噌のブルーテ
Japanese White Asparagus, White Miso Veloute

活け車海老、アメリカソース
Live Kuruma Prawn, Sauce Américaine

新玉葱のエチューベ、サワークリームとホワイトバルサミコ
Onion Étuvée, Sour Cream and White Balsamic Vinegar

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

本日の特選黒毛和牛フィレ 80 g
Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 80 g

追加料金で特選黒毛和牛にご変更いただけます。
Premium Kuroge Wagyu Beef Upgrade with Extra Charge.

特選松阪牛サーロイン 80 g (+ 3,000)
Premium Matsusaka Beef Sirloin 80 g (+ 3,000)

特選松阪牛フィレ 80 g (+ 6,400)
Premium Matsusaka Beef Fillet 80 g (+ 6,400)

鉄板で炊き上げた京丹後産こしひかり
牛しぐれ、赤出汁、香の物
または追加料金 + 1,300 でガーリックライスにご変更いただけます。
Kettle Cooked Kyotango Koshihikari Rice
Sweet Pulled Beef, Red Miso Soup, Pickles
Or Garlic Rice with additional + 1,300

季節のデザート
Seasonal Dessert