

# TEPPANYAKI

弓張月  
YUMIHARIZUKI

---

24,000

蔵から一品  
~鉄板で仕立てたローストビーフ~  
One Dish from KURA  
~Roasted Beef Finish on a Teppan~

イサキと蛤、ナージュ仕立て  
Grunt and Clam, Nage Style

活け車海老と北海道産帆立貝柱、クリームソース 柚子胡椒のアクセント  
Live Kuruma Prawn and Hokkaido Scallop, Cream Sauce with Yuzu Pepper Accent

新玉葱のエチュベ、サワークリームとホワイトバルサミコ キャビアを添えて  
Onion Étuvée, Sour Cream and White Balsamic Vinegar with Caviar

季節の焼き野菜  
Seasonal Grilled Vegetables

本日の特選黒毛和牛フィレ 80g または サーロイン 100g  
Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 80 g or Sirloin 100 g

桜鯛のお茶漬け  
Spring Sea Bream in Ochazuke

または/Or

ガーリックライス  
京丹後産こしひかり、奈良リーフマウンテンエッグ、湯浅醤油  
Garlic Fried Rice  
Kyotango Koshihikari Rice, Nara Leaf Mountain Egg, Yuasa Soy Sauce

赤出汁、香の物  
Red Miso Soup, Pickles

季節のデザート  
Seasonal Dessert

# TEPPANYAKI

天津星

31,000

AMATSUBOSHI

---

蔵から一品

～鉄板で仕立てたローストビーフ～

One Dish from KURA

～Roasted Beef Finish on a Teppan～

イサキと蛤、ナージュ仕立て

Grunt and Clam, Nage Style

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

活け黒鮑、雲丹とほうれん草のマリアージュ エシレバターの香り

Live Black Abalone, Sea Urchin and Spinach ÉCHIRÉ Butter

新玉葱のエチュベ、サワークリームとホワイトバルサミコ キャビアを添えて

Onion Étuvée, Sour Cream and White Balsamic Vinegar with Caviar

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

本日の特選黒毛和牛フィレ 80 g または サーロイン 100 g

Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 80 g or Sirloin 100 g

桜鯛のお茶漬け

Spring Sea Bream in Ochazuke

または／Or

ガーリックライス

京丹後産こしひかり、奈良リーフマウンテンエッグ、湯浅醤油

Garlic Fried Rice

Kyotango Koshihikari Rice, Nara Leaf Mountain Egg, Yuasa Soy Sauce

赤出汁、香の物

Red Miso Soup, Pickles

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

天満月

39,000

AMAMITSUTSUKI

---

蔵から一品

～鉄板で仕立てたローストビーフ～

One Dish from KURA

～Roasted Beef Finish on a Teppan～

春野菜と鮑の蒸し煮

Spring Vegetables with Steamed Abalone

寿司シェフより

和牛炙り寿司 2 貫 キャビア、雲丹

From Sushi Chef

2 Types of Torched Wagyu Beef Sushi, Caviar, Sea Urchin

活けイセエビ、アメリカーナソース

Live Ise Lobster, 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 キャビアを添えて

Onion Étuvée, Sour Cream and White Balsamic Vinegar with Caviar

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

特選松阪牛フィレ 80 g または サーロイン 100 g

Premium Matsusaka Beef Fillet 80 g or Sirloin 100 g

桜鯛のお茶漬け

Spring Sea Bream in Ochazuke

または／Or

ガーリックライス

京丹後産こしひかり、奈良リーフマウンテンエッグ、湯浅醤油

Garlic Fried Rice

Kyotango Koshihikari Rice, Nara Leaf Mountain Egg, Yuasa Soy Sauce

赤出汁、香の物

Red Miso Soup, Pickles

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。