

# TEPPANYAKI

御空

9,500

MISORA

---

蔵から一品

～炙り肉寿司 淡路島玉葱醤油～

One Dish from KURA

～Torched Beef Sushi, Awaji Island Onion Soy Sauce～

冬野菜の含ませ煮、魚介とキャビア

Simmered Winter Vegetables, Seafood and Caviar

季節のポタージュ

Seasonal Potage

日本酒“福寿”のソルベ、レモンの香り

Japanese Sake “FUKUJU” Sorbet, Lemon Zest

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 ( + 4,200 )

Today's Premium Kuroge Wagyu Sirloin 100 g ( + 4,200 )

本日の特選黒毛和牛フィレ 100 g ( + 7,800 )

Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 100 g ( + 7,800 )

鉄板で仕上げた釜炊きご飯

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 White Rice

Red Miso Soup, Pickles

Or Garlic Rice + 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 menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% 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10%税金と15%サービス料が含まれます。

# TEPPANYAKI

蒼天  
SOTEN

13,800

蔵から一品

～炙り肉寿司 淡路島玉葱醤油～

One Dish from KURA

～Torched Beef Sushi, Awaji Island Onion Soy Sauce～

冬野菜の含ませ煮、魚介とキャビア

Simmered Winter Vegetables, Seafood and Caviar

本日の白身魚と帆立貝柱、柚子香るお出汁とともに

Market Fish and Scallop, Yuzu Scented Dashi

日本酒“福寿”のソルベ、レモンの香り

Japanese Sake “FUKUJU” Sorbet, Lemon Zest

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 ( + 3,000 )  
Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 80 g ( + 3,000 )

特選松阪牛サーロイン 80 g ( + 5,800 )  
Premium Matsusaka Beef Sirloin 80 g ( + 5,800 )

特選松阪牛フィレ 80 g ( + 9,600 )  
Premium Matsusaka Beef Fillet 80 g ( + 9,600 )

鉄板で仕上げた釜炊きご飯

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 White Rice

Red Miso Soup, Pickles

Or Garlic Rice + 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 menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% 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10%税金と15%サービス料が含まれます。

# TEPPANYAKI

雲霄  
UNSHO

19,000

葷から一品

～炙り肉寿司 淡路島玉葱醤油～

One Dish from KURA

～Torched Beef Sushi, Awaji Island Onion Soy Sauce～

冬野菜の含ませ煮、魚介とキャビア

Simmered Winter Vegetables, Seafood and Caviar

和牛サーロインのしゃぶしゃぶ、ごまと柑橘のソース

Wagyu Sirloin Shabu Shabu, Sesame Citrus Sauce

日本酒“福寿”のソルベ、レモンの香り

Japanese Sake “FUKUJU” Sorbet, Lemon Zest

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

本日の特選黒毛和牛フィレ 80g

Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 80g

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 80g ( + 3,200 )

Premium Matsusaka Beef Sirloin 80g ( + 3,200 )

特選松阪牛フィレ 80g ( + 6,800 )

Premium Matsusaka Beef Fillet 80g ( + 6,800 )

鉄板で仕上げた釜炊きご飯

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 White Rice

Red Miso Soup, Pickles

Or Garlic Rice + 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 menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% 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10%税金と15%サービス料が含まれます。