

TEPPANYAKI

弓張月
YUMIHARIZUKI

26,000

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～

京都宇治平飼い卵ワビスケ 茶碗蒸し

マスカルポーネ、百合根

Kyoto Uji Free Range Egg WABISUKE Egg Custard

Mascarpone, Lily Bulb

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

鉄板で炊き上げるずわい蟹の釜飯、イクラがけ

Kettle Cooked Rice with Snow Crab, Salmon Roe

または／Or

鉄板で仕上げた釜炊きご飯のガーリックライス

Garlic Fried Rice

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 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

天津星

35,000

AMATSUBOSHI

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～

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

和牛の赤ワイン煮込み、赤味噌、花山椒

Red Wine Braised Wagyu Beef, Red Miso, Japanese Pepper

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 / サーロインの食べ比べ

蔵特製煮込みニンニク

Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet and Kuroge Wagyu Sirloin

Braised Garlic

鉄板で炊き上げるずわい蟹の釜飯、イクラがけ

Kettle Cooked Rice with Snow Crab, Salmon Roe

または／Or

鉄板で仕上げた釜炊きご飯のガーリックライス

Garlic Fried Rice

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 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

天満月

43,000

AMAMITSUTSUKI

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～

京都宇治平飼い卵ワビスケ 茶碗蒸し

マスカルポーネ、百合根

Kyoto Uji Free Range Egg WABISUKE Egg Custard

Mascarpone, Lily Bulb

松阪牛サーロインのしゃぶしゃぶ、ごまと柑橘のソース

Matsusaka Beef Sirloin Shabu Shabu, Sesame Citrus Sauce

活けイセエビの鉄板焼き、白味噌の柚子胡椒仕立て

Teppan Grilled Live Ise Lobster, White Miso and Yuzu Pepper

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

特選松阪牛フィレ 80g

Premium Matsusaka Beef Fillet 80g

鉄板で炊き上げるずわい蟹の釜飯、イクラがけ

Kettle Cooked Rice with Snow Crab, Salmon Roe

または／Or

鉄板で仕上げた釜炊きご飯のガーリックライス

Garlic Fried Rice

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 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。