

TEPPANYAKI

御空

MISORA

10,000

炙り肉寿司 淡路島玉葱醤油

Torched Beef Sushi, Awaji Island Onion Soy Sauce

瀬戸内産真鯛 小豆島オリーブオイル、淡路島藻塩 土佐酢ジュレ

Setouchi Seabream

Shodoshima Olive Oil, Awaji Island Seaweed Salt, TOSA Vinegar Jelly

桜海老の真丈 えんどう豆摺り流し

Sakura Shrimp Shinjo, Pea Soup

大阪ハニーと泉北レモンのソルベ

Osaka Honey and Senboku Lemon Sorbet

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

国産牛サーロイン 100 g

山葵、酢橘、青森にんにく

Domestic Beef Sirloin 100 g

Wasabi, Sudachi, Aomori Garlic

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

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 (+ 8,200)

Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 100 g (+ 8,200)

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

すべて国産米を使用しています。Rice product of Japan.

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。

All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。

Vegetarian option available upon request.

TEPPANYAKI

蒼天
SOTEN

14,200

炙り肉寿司 淡路島玉葱醤油
Torched Beef Sushi, Awaji Island Onion Soy Sauce

瀬戸内産真鯛 小豆島オリーブオイル、淡路島藻塩 土佐酢ジュレ
Setouchi Seabream
Shodoshima Olive Oil, Awaji Island Seaweed Salt, TOSA Vinegar Jelly

近海産天然鰯、国産筍 朴葉焼き 木の芽味噌
Local Spanish Mackerel, Japanese Bamboo Shoot
HOUBAYAKI Style, Japanese Pepper Leaf Miso

大阪ハニーと泉北レモンのソルベ
Osaka Honey and Senboku Lemon Sorbet

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
山葵、酢橘、青森にんにく
Today's Premium Kuroge Wagyu Sirloin 80 g
Wasabi, Sudachi, Aomori Garlic

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

本日の特選黒毛和牛フィレ 80 g (+ 3,200)
Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 80 g (+ 3,200)

特選松阪牛サーロイン 80 g (+ 6,400)
Premium Matsusaka Beef Sirloin 80 g (+ 6,400)

特選松阪牛フィレ 80 g (+ 10,400)
Premium Matsusaka Beef Fillet 80 g (+ 10,400)

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

すべて国産米を使用しています。Rice product of Japan.
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。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.
ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。
Vegetarian option available upon request.

TEPPANYAKI

雲霄 UNSHO

20,000

炙り肉寿司 淡路島玉葱醤油
Torched Beef Sushi, Awaji Island Onion Soy Sauce

瀬戸内産真鯛 小豆島オリーブオイル、淡路島藻塩 土佐酢ジュレ
Setouchi Seabream
Shodoshima Olive Oil, Awaji Island Seaweed Salt, TOSA Vinegar Jelly

松阪牛サーロインしゃぶしゃぶ
春わかめ、京都九条ねぎ
Matsusaka Beef Sirloin Shabu-Shabu
Spring Seaweed, Kyoto Kujo Green Onion

大阪ハニーと泉北レモンのソルベ
Osaka Honey and Senboku Lemon Sorbet

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

本日の特選黒毛和牛フィレ 80 g
山葵、酢橘、青森にんにく
Today's Premium Kuroge Wagyu Fillet 80 g
Wasabi, Sudachi, Aomori Garlic

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

特選松阪牛サーロイン 80 g (+ 3,200)
Premium Matsusaka Beef Sirloin 80 g (+ 3,200)

特選松阪牛フィレ 80 g (+ 7,200)
Premium Matsusaka Beef Fillet 80 g (+ 7,200)

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

すべて国産米を使用しています。Rice product of Japan.
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。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.
ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。
Vegetarian option available upon request.