

TEPPANYAKI

御空

MISORA

10,000

和牛サーロイン炙り肉寿司 淡路島玉葱醤油

Torched Wagyu Sirloin Sushi, Awaji Island Onion Soy Sauce

蒸し蝦夷鮑

北海道産雲丹 伏見甘長唐辛子 大分県産かぼすゼリー

Steamed Ezo Abalone

Hokkaido Sea Urchin, Fushimi Sweet Green Chili Pepper, Oita Kabosu Jelly

とうもろこしの冷製スープ

大和ルージュ 小豆島オリーブオイル

Chilled Corn Soup

Yamato Rouge Corn, Shodoshima Olive Oil

赤紫蘇と紀州南高梅のソルベ

Red Shiso and Kishu Nankou Plum 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

旬のフルーツ

Seasonal Fruit

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

和牛サーロイン炙り肉寿司 淡路島玉葱醤油
Torched Wagyu Sirloin Sushi, Awaji Island Onion Soy Sauce

蒸し蝦夷鮑
北海道産雲丹 伏見甘長唐辛子 大分県産かぼすゼリー
Steamed Ezo Abalone
Hokkaido Sea Urchin, Fushimi Sweet Green Chili Pepper, Oita Kabosu Jelly

近海産太刀魚
国産グリーンアスパラガス 京都加茂茄子 香草トマトバター
Local Beltfish
Domestic Green Asparagus, Kyoto Kamo Eggplant, Herb Tomato Butter

赤紫蘇と紀州南高梅のソルベ
Red Shiso and Kishu Nankou Plum Sorbet

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

特選黒毛和牛サーロイン 80 g
山葵、酢橘、青森にんにく
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

旬のフルーツ
Seasonal Fruit

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

和牛サーロイン炙り肉寿司 淡路島玉葱醤油
Torched Wagyu Sirloin Sushi, Awaji Island Onion Soy Sauce

黒毛和牛ブレザオラ 大阪泉州水茄子 無花果 小豆島オリーブオイル
Kuroge Wagyu Bresaola, Osaka Senshu Eggplant, Fig, Shodoshima Olive Oil

松阪牛サーロインしゃぶしゃぶ 冬瓜みぞれ
Matsusaka Beef Sirloin Shabu-Shabu, Grated Winter Melon

赤紫蘇と紀州南高梅のソルベ
Red Shiso and Kishu Nankou Plum Sorbet

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

特選黒毛和牛フィレ 80 g
山葵、酢橘、青森にんにく
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

旬のフルーツ
Seasonal Fruit

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.