

# TEPPANYAKI

御空

MISORA

10,000

サーロイン炙り肉寿司、淡路島玉葱醤油

Torched Sirloin Sushi, Awaji Island Onion Soy Sauce

近海産カンパチ

淡路島産おかわかめ、有明海産海苔、胡麻味噌、荳山葵

Local Greater Amberjack

Awaji Island Okawakame, Ariake Seaweed, Sesame Miso, Wasabi Stem

瀬戸内産紅葉鯛のお吸い物

加賀蓮根饅頭、柚子

Japanese Clear Soup with Setouchi Autumn Seabream

Kaga Lotus Root Dumpling, Yuzu

ザクロのソルベ

Pomegranate 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 Fruits

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

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

近海産カンパチ  
淡路島産おかわかめ、有明海産海苔、胡麻味噌、荳山葵  
Local Greater Amberjack  
Awaji Island Okawakame, Ariake Seaweed, Sesame Miso, Wasabi Stem

本日の白身魚  
徳島県産椎茸、高知県産柚子のあんかけ  
Today's Market White Fish  
Tokushima Shiitake Mushroom, Kochi Yuzu Sauce

ザクロのソルベ  
Pomegranate 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 Fruits

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

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

黒毛和牛煮込み 大阪國乃長ビール仕立て  
トリュフ、京丹後産こしひかりのチップ  
Osaka Kuninocho Beer-Braised Kuroge Wagyu Beef  
Truffle, Kyotango Koshihikari Rice Chip

松阪牛サーロインしゃぶしゃぶ、芹、松茸  
Matsusaka Beef Sirloin Shabu-Shabu, Japanese Parsley, Matsutake Mushroom

ザクロのソルベ  
Pomegranate 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 )

黒毛和牛ガーリックライス、赤出汁、香の物  
Kuroge Wagyu Beef Fried Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles

もしくは／Or

鉄板で仕上げる黒毛和牛すき焼き、御飯、香の物  
Kuroge Wagyu Sukiyaki Finished on the Teppan, Rice, Pickles

旬のフルーツ  
Seasonal Fruits

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.