

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

淡路島三年とらふぐのにこごり

Jellied Awaji Island Three-year Tiger Pufferfish

聖護院蕪のスープ ズワイガニ

Shogoin Turnip Soup, Snow Crab

大阪ハニーと柚子のソルベ

Osaka Honey and Yuzu Sorbet

季節の焼き野菜

Grilled Seasonal 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 Beef 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 Beef 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。

Teppan 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

淡路島三年とらふぐのにこごり
Jellied Awaji Island Three-year Tiger Pufferfish

近海産真鯛と北海道産帆立貝柱
菊芋のマッシュポテト
Local Seabream and Hokkaido Scallop
Mashed Jerusalem Artichokes

大阪ハニーと柚子のソルベ
Osaka Honey and Yuzu Sorbet

季節の焼き野菜
Grilled Seasonal 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 Beef 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 Beef 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。
Teppan 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

淡路島三年とらふぐのにこごり
Jellied Awaji Island Three-year Tiger Pufferfish

松阪牛サーロイン焼きしゃぶ、下仁田ねぎ
Grilled Matsusaka Beef Sirloin Shabu-Shabu, Shimonita Leek

大阪ハニーと柚子のソルベ
Osaka Honey and Yuzu Sorbet

季節の焼き野菜
Grilled Seasonal 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 Beef 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

ズワイガニの釜めし、イクラ、赤出汁、香の物
Teppan Kettle Cooked Rice with Snow Crab, Salmon Roe, Red Miso Soup, 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.