

# 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