

TEPPANYAKI

弓張月
YUMIHARIZUKI

28,000

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
薄造り、にこごり
Awaji Island Three-year Tiger Pufferfish
Thin-sliced Sashimi, Jellyed Tiger Pufferfish Broth

近海産クエ
クエ出汁、下仁田ねぎ
Local Longtooth Grouper
Longtooth Grouper Broth, 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 もしくは 特選黒毛和牛サーロイン 100 g
山葵、酢橘、青森にんにく
Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet 80 g or
Premium Kuroge Wagyu Beef Sirloin 100 g
Wasabi, Sudachi, Aomori Garlic

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.

TEPPANYAKI

天津星
AMATSUBOSHI

36,000

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

黒毛和牛昆布締め
ローストビーフ
Kuroge Wagyu Beef Marinated with Kombu
Roasted Beef

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 80g
山葵、酢橘、青森にんにく
Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g
Wasabi, Sudachi, Aomori Garlic

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

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

天満月

45,000

AMAMITSUTSUKI

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

薄造り、にこごり

Awaji Island Three-year Tiger Pufferfish

Thin-sliced Sashimi, Jellyed Tiger Pufferfish Broth

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

活けイセエビ、キャビアクリスタル

Live Ise Lobster, Caviar Kristal

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

特選松阪牛フィレ 80 g

山葵、酢橘、青森にんにく

Premium Matsusaka Beef Fillet 80 g

Wasabi, Sudachi, Aomori Garlic

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.