

# TEPPANYAKI

御空

10,000

MISORA

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

明石産真蛸  
夏野菜と和歌山県産梅のジュレ添え  
Akashi Octopus  
Summer Vegetables and Jellied Wakayama Plum

和歌山県産とうもろこしの冷製スープ  
Chilled Wakayama Corn Soup

マンゴーと淡路島レモンのソルベ  
Mango and Awaji Island Lemon Sorbet

季節の焼き野菜  
Grilled Seasonal Vegetables

国産牛サーロイン 100g  
山葵、酢橘、青森にんにく  
Domestic Beef Sirloin 100g  
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 100g ( + 4,200 )  
Today's Premium Kuroge Wagyu Beef Sirloin 100g ( + 4,200 )

本日の特選黒毛和牛フィレ 100g ( + 8,200 )  
Today's Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet 100g ( + 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

季節のフルーツ  
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

明石産真蛸  
夏野菜と和歌山県産梅のジュレ添え  
Akashi Octopus  
Summer Vegetables and Jellied Wakayama Plum

近海産太刀魚と北海道産帆立貝柱、酢橘バターソース  
Local Beltfish and Hokkaido Scallop, Sudachi Butter Sauce

マンゴーと淡路島レモンのソルベ  
Mango and Awaji Island Lemon Sorbet

季節の焼き野菜  
Grilled Seasonal Vegetables

特選黒毛和牛サーロイン 80g  
山葵、酢橘、青森にんにく  
Premium Kuroge Wagyu Beef Sirloin 80g  
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 80g ( + 3,200 )  
Today's Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g ( + 3,200 )

特選松阪牛サーロイン 80g ( + 6,400 )  
Premium Matsusaka Beef Sirloin 80g ( + 6,400 )

特選松阪牛フィレ 80g ( + 10,400 )  
Premium Matsusaka Beef Fillet 80g ( + 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

季節のフルーツ  
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

20,000

UNSHO

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

明石産真蛸  
夏野菜と和歌山県産梅のジュレ添え  
Akashi Octopus  
Summer Vegetables and Jellied Wakayama Plum

松阪牛サーロイン朴葉焼き  
奈良県産イヌイの茄子と有馬山椒味噌  
Matsusaka Beef Sirloin - Hobayaki Style  
Nara INUI Eggplant and Arima Sansho Pepper Miso

マンゴーと淡路島レモンのソルベ  
Mango and Awaji Island Lemon 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

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 80g ( + 3,200 )  
Premium Matsusaka Beef Sirloin 80g ( + 3,200 )

特選松阪牛フィレ 80g ( + 7,200 )  
Premium Matsusaka Beef Fillet 80g ( + 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

鮑の釜めし、赤出汁、香の物  
Kettle Cooked Rice with Abalone, Red Miso Soup, Pickles

季節のフルーツ  
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.