TEPPANYAKI

御空 *10,800*
MISORA

サーロイン炙り肉寿司
Torched Sirloin Sushi

紅葉鯛昆布締め　柚子と生姜のジュレ添え
Autumn Sea Bream Marinated with Kombu Yuzu and Ginger Jelly

バターナッツかぼちゃのスープ
北海道産帆立貝柱
Butternut Squash Soup
Hokkaido Scallop

柿とレモングラスのソルベ
Persimmon and Lemongrass 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 *15,000*
SOTEN

サーロイン炙り肉寿司
Torched Sirloin Sushi

紅葉鯛昆布締め　柚子と生姜のジュレ添え
Autumn Sea Bream Marinated with Kombu, Yuzu and Ginger Jelly

近海産スズキと北海道産帆立貝柱
ハーブバターソース
Local Sea Bass and Hokkaido Scallop
Herb Butter Sauce

柿とレモングラスのソルベ
Persimmon and Lemongrass 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 *20,800*
UNSHO

サーロイン炙り肉寿司
Torched Sirloin Sushi

紅葉鯛昆布締め　柚子と生姜のジュレ添え
Autumn Sea Bream Marinated with Kombu, Yuzu and Ginger Jelly

松阪牛サーロイン柿の葉焼き
秋茄子と赤味噌
Matsusaka Beef Sirloin-Kakinohayaki Style
Autumn Eggplant Red Miso

柿とレモングラスのソルベ
Persimmon and Lemongrass 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

滋賀県産近江牛のすき焼き、鉄板で仕上げた釜炊きご飯、香の物
Shiga Omi Beef Sukiyaki, Teppan Kettle Cooked White Rice 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.