TEPPANYAKI

弓張月 *29,000*
YUMIHARIZUKI

サーロイン炙り肉寿司
Torched Sirloin Sushi

バターナッツかぼちゃのスープ
Butternut Squash Soup

黒毛和牛柿の葉焼き
秋茄子と赤味噌
Kuroge Wagyu Beef-kakinohayaki Style
Autumn Eggplant Red Miso

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

特選黒毛和牛フィレ 80ｇ もしくは 特選黒毛和牛サーロイン 100ｇ
山葵、酢橘、青森にんにく
Premium Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g or
Premium Kuroge Wagyu Beef Sirloin 100g
Wasabi, Sudachi, Aomori Garlic

黒毛和牛ガーリックライス、赤出汁、香の物
Kuroge Wagyu Garlic Fried Rice, Red Miso Soup, Pickles

もしくは／Or

松茸と紅葉鯛の釜めし
赤出汁、香の物
Kettle Cooked Rice with Matsutake Mushroom and Autumn Sea Bream
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.

TEPPANYAKI

天津星 *36,000*
AMATSUBOSHI

サーロイン炙り肉寿司
Torched Sirloin Sushi

バターナッツかぼちゃのスープ
Butternut Squash Soup

滋賀県産近江牛フィレのカツサンド
Shiga Omi Beef Fillet Katsu Sandwich

活け鮑塩釜焼き
兵庫県産赤穂の岩塩
Salt-crusted Live Abalone
Hyogo Ako Rock Salt

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

滋賀県産近江牛フィレ
山葵、酢橘、青森にんにく
Shiga Omi Beef Fillet
Wasabi, Sudachi, Aomori Garlic

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.

TEPPANYAKI

天満月 *45,000*
AMAMITSUTSUKI

サーロイン炙り肉寿司
Torched Sirloin Sushi

蒸し鮑
北海道産雲丹、柚子
Steamed Abalone
Hokkaido Sea Urchin, Yuzu

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

活けイセエビ
ハーブバターソース
Live Ise Lobster
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

特選松阪牛フィレ 80ｇ
山葵、酢橘、青森にんにく
Premium Matsusaka 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 Garlic Fried Rice, Red Miso Soup, Pickles

もしくは／Or

松茸と紅葉鯛の釜めし、赤出汁、香の物
Kettle Cooked Rice with Matsutake Mushroom and Autumn Sea Bream, 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.