

# 鉄板焼き

## 【神楽】

### KAGURA

23,300

#### 先付 Appetizer

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe

#### 吸物 Clear Soup

鰯つみれ汁 焼き豆腐 笹打ち葱 姫三つ葉 針生姜

Sardine Ball, Tofu, Scallion, Honewort, Shredded Ginger

#### 勸肴 Small Dish

本日の逸品

Small Dish of the Day

#### 魚料理 Seafood

白身魚と鮑のグリル 九条葱ソース

Whitefish and Abalone with Leek Sauce

#### 焼野菜 Vegetables

お薦め五種

5 Kinds of Vegetables of the Day

#### 肉料理 Beef

特選黒毛和牛フィレ 80g 又は 特選黒毛和牛サーロイン 100g

Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g or Kuroge Wagyu Beef Sirloin 100g

#### 食事 Rice

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

#### 甘味 Dessert

水菓子

Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

※料金は消費税を含みますが、別途サービス料 15%を頂戴いたします。

Prices include consumption tax, but a service charge(15%)will be collected separately

# 鉄板焼き

## 【曙】

### AKEBONO

29,600

#### 先付 Appetizer

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe

#### 小吸物 Soup

年輪大根本皮巻き

水菜 針葱 針生姜 柚子胡椒

Whale-Rolled Daikon Radish, Potherb Mustard, Shredded Leek, Shredded Ginger, Yuzu Citron Pepper

#### 酒肴 Appetizer

水蛸 梅紫蘇唐辛子

鱧昆布締め煎り唐墨 三つ葉

白芋茎 振り柚子

Octopus, Japanese Plum and Pepper

Japanese Whiting and Kelp Flavor with Dried Mullet Roe, Honewort

Taro Stem, Grated Yuzu

#### 魚料理 Seafood

伊勢海老と白身魚のグリル

Spiny Lobster and Whitefish

#### 焼野菜 Vegetables

お薦め五種

5 Kinds of Vegetables of the Day

#### 肉料理 Beef

特選黒毛和牛フィレ 80g 又は 特選黒毛和牛サーロイン 100g

Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g or Kuroge Wagyu Beef Sirloin 100g

#### 食事 Rice

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

#### 甘味 Dessert

水菓子

Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

※料金は消費税を含みますが、別途サービス料15%を頂戴いたします。

Prices include consumption tax, but a service charge(15%)will be collected separately

# 鉄板焼き 松阪牛コース

## 【弥生】

### YAYOI

34,900

#### 先付 Appetizer

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ

Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe

#### 吸物 Clear Soup

鰯つみれ汁 焼き豆腐 笹打ち葱 姫三つ葉 針生姜

Sardine Ball, Tofu, Scallion, Honewort, Shredded Ginger

#### 勸肴 Small Dish

本日の逸品

Small Dish of the Day

#### 魚料理 Seafood

白身魚と鮑のグリル 九条葱ソース

Whitefish and Abalone with Leek Sauce

#### 焼野菜 Vegetables

お薦め五種

5 Kinds of Vegetables of the Day

#### 松阪牛 Beef

松阪牛フィレ 80g 又は 松阪牛サーロイン 100g

Matsusaka Beef Fillet 80g or Matsusaka Beef Sirloin 100g

#### 食事 Rice

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

#### 甘味 Dessert

水菓子

Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

※料金は消費税を含みますが、別途サービス料15%を頂戴いたします。

Prices include consumption tax, but a service charge(15%)will be collected separately

鉄板焼き  
松阪牛コース  
【春日】  
KASUGA  
41,300

先付 Appetizer

鰻ざく寄せ 黄身酢 イクラ  
Eel and Cucumber in Dashi Jelly, Egg Vinegar, Salmon Roe

小吸物 Soup

年輪大根本皮巻き  
水菜 針葱 針生姜 柚子胡椒  
Whale-Rolled Daikon Radish, Potherb Mustard, Shredded Leek, Shredded Ginger, Yuzu Citron Pepper

酒肴 Appetizer

水蛸 梅紫蘇唐辛子  
鱧昆布締め煎り唐墨 三つ葉  
白芋茎 振り柚子  
Octopus, Japanese Plum and Pepper  
Japanese Whiting and Kelp Flavor with Dried Mullet Roe, Honewort  
Taro Stem, Grated Yuzu

魚料理 Seafood

伊勢海老と白身魚のグリル  
Spiny Lobster and Whitefish

焼野菜 Vegetables

お薦め五種  
5 Kinds of Vegetables of the Day

松阪牛 Beef

松阪牛フィレ 80g 又は 松阪牛サーロイン 100g  
Matsusaka Beef Fillet 80g or Matsusaka Beef Sirloin 100g

食事 Rice

ガーリックライス  
Garlic Fried Rice

甘味 Dessert

水菓子  
Dessert of the Day

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

※料金は消費税を含みますが、別途サービス料15%を頂戴いたします。

Prices include consumption tax, but a service charge(15%)will be collected separately

# 鉄板焼き アラカルト A la carte

## 特選黒毛和牛サーロインステーキ

Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak

100 g	11,700
150 g	17,550

## 特選黒毛和牛フィレステーキ

Kuroge Wagyu Beef Fillet Steak

100 g	15,500
150 g	23,250

## 神戸牛サーロインステーキ

Koube Beef Sirloin Steak

100 g	17,500
-------	--------

## 国産伊勢海老

Spiny Lobster

一尾	16,000
ハーフ	8,000

## 鮑

Abalone

一杯	4,800
----	-------

## 本日の焼魚

Grilled Fish of the Day

一切	4,000~
----	--------

## 焼野菜 五種

5 Kinds of Vegetables

2,000
-------

## ガーリックライス (しらす入り)

### 味噌椀付き

2,100

Garlic Fried Rice with Dried Baby Sardines, Miso Soup

※米はいずれも国産米を使用しております。

We only use rice grown in Japan.

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

Menu items may be subject to change depending on availability

※料金は消費税を含みますが、別途サービス料15%を頂戴いたします。

Prices include consumption tax, but a service charge(15%)will be collected separately