

# 鉄板焼き 【神楽】 KAGURA

23,300

## 先付 Appetizer

鯉有馬煮 生麩素麺 針生姜 木の芽

Herring with Japanese Sansho Pepper and Leaf, Wheat Gluten Somen, Shredded Ginger

## 吸物 Clear Soup

浅利独活真丈

占地草 桜大根 人参 青味 柚子

Little Neck Clam and Udo Ball, Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

## 勧肴 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 100 g

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

## 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 Amuse-Bouche

寄せ貝

うるい 酢味噌 桜花

Shellfish in Broth Jelly

Urui Leaves, Vinegared Miso, Sakura

#### 吸物 Clear Soup

白魚若竹玉地吸い

独活 木の芽

Steamed Savory Egg Custard with Icefish, Kelp and Bamboo Shoot in Clear Soup  
Udo, Japanese Sansho Pepper Leaf

#### 酒肴 Appetizer

鰯叩き 路味噌

茎わさび醤油漬け 大根卸し

Spanish Mackerel, Butterbur Miso, Wasabi Pickles with Soy Sauce, Grated Daikon Radish

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

#### 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

## 【弥生】

### YAYOI

34,900

#### 先付 Appetizer

鯉有馬煮 生麩素麺 針生姜 木の芽

Herring with Japanese Sansho Pepper and Leaf, Wheat Gluten Somen, Shredded Ginger

#### 吸物 Clear Soup

浅利独活真丈

占地草 桜大根 人参 青味 柚子

Little Neck Clam and Udo Ball, Shimeji Mushrooms, Daikon Radish, Carrot, Greens, Yuzu

#### 勧肴 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

## 【春日】

KASUGA

41,300

### 先付 Amuse-Bouche

寄せ貝

うるい 酢味噌 桜花

Shellfish in Broth Jelly

Urui Leaves, Vinegared Miso, Sakura

### 吸物 Clear Soup

白魚若竹玉地吸い

独活 木の芽

Steamed Savory Egg Custard with Icefish, Kelp and Bamboo Shoot in Clear Soup  
Udo, Japanese Sansho Pepper Leaf

### 酒肴 Appetizer

鰯叩き 路味噌

茎わさび醤油漬け 大根卸し

Spanish Mackerel, Butterbur Miso, Wasabi Pickles with Soy Sauce, Grated Daikon Radish

### 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