

# 鉄板焼き

## 【神楽】

### KAGURA

23,300

#### 先付 Appetizer

蛍烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌

Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten, Green Onion, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso

#### 吸物 Clear Soup

鯛つみれ

豆腐 焼き葱 青味 針生姜

Sardine Ball, Tofu, Scallion, Greens, 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 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 防風

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop

#### 吸物 Clear Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸

ドライトマト デイル 生海苔添え

Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom, Dried Tomato, Dill, Seaweed

#### 酒肴二種 Appetizer

烏賊太白和え 真菰茸 赤蒟蒻 姫三つ葉 黒七味

本鮪 山葵

Squid with Sesame Oil, Manchurian Wild Rice, Red Konjac, Honewort, Black Chili Pepper  
Bluefin Tuna, Wasabi

#### 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

## 【弥生】

YAYOI

34,900

### 先付 Appetizer

蛍烏賊と焼蓬麩 分葱 木の芽味噌

Firefly Squid and Grilled Mugwort Wheat Gluten, Green Onion, Japanese Sansho Pepper Leaf Miso

### 吸物 Clear Soup

鯛つみれ

豆腐 焼き葱 青味 針生姜

Sardine Ball, Tofu, Scallion, Greens, 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

## 【春日】

KASUGA

41,300

### 先付 Amuse-Bouche

白魚うるい寄せ 黄身酢 防風

Icefish in Broth Jelly on Urui Leaves, Egg Vinegar, Silvertop

### 吸物 Clear Soup

鯛潮仕立て 焼き椎茸

ドライトマト デイル 生海苔添え

Sea Bream, Grilled Shiitake Mushroom, Dried Tomato, Dill, Seaweed

### 酒肴二種 Appetizer

烏賊太白和え 真菰茸 赤藟 姫三つ葉 黒七味  
本鮪 山葵

Squid with Sesame Oil, Manchurian Wild Rice, Red Konjac, Honewort, Black Chili Pepper  
Bluefin Tuna, Wasabi

### 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

Kobe 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