鉄板焼き
【神楽】
KAGURA

26,500

前　菜 Appetizers

鮑雲丹和え　河豚鉄皮寄せ　春子鯛祝重ね
玉子松風　菜の花お浸し
《松竹梅》尼鯛松笠揚げ　筍木の芽焼き　梅花人参紅梅煮
Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,
Egg Cake, Canola Flower,
Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

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 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

前　菜 Appetizers

鮑雲丹和え　河豚鉄皮寄せ　春子鯛祝重ね
玉子松風　菜の花お浸し
《松竹梅》尼鯛松笠揚げ　筍木の芽焼き　梅花人参紅梅煮
Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,
Egg Cake, Canola Flower,
Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

吸　物 Clear Soup

焼胡麻豆腐　白味噌吸い　とろ湯葉　日の出大根　人参　芹　辛子
Grilled Sesame Tofu, White Miso, Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

勧　肴 Small Dish

本日の逸品
Small Dish of the Day

魚料理 Seafood

イセエビと白身魚のグリル
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

前　菜 Appetizers

鮑雲丹和え　河豚鉄皮寄せ　春子鯛祝重ね
玉子松風　菜の花お浸し
《松竹梅》尼鯛松笠揚げ　筍木の芽焼き　梅花人参紅梅煮
Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,
Egg Cake, Canola Flower,
Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

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

前　菜 Appetizers

鮑雲丹和え　河豚鉄皮寄せ　春子鯛祝重ね
玉子松風　菜の花お浸し
《松竹梅》尼鯛松笠揚げ　筍木の芽焼き　梅花人参紅梅煮
Abalone with Sea Urchin, Pufferfish Skin in Broth Jelly, Seabream and Vinegared Vegetables,
Egg Cake, Canola Flower,
Tilefish, Bamboo Shoot with Japanese Sansho Pepper Leaf, Carrot with Japanese Plum Broth

吸　物 Clear Soup

焼胡麻豆腐　白味噌吸い　とろ湯葉　日の出大根　人参　芹　辛子
Grilled Sesame Tofu, White Miso, Tofu Skin, Japanese Daikon Radish, Carrot, Japanese Parsley, Mustard

勧　肴 Small Dish

本日の逸品
Small Dish of the Day

魚料理 Seafood

イセエビと白身魚のグリル
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