

Lunch

【数量限定】

鉄板焼きランチセット

パン or ライス付き 2,970

[前菜] Appetizer

本日の前菜
Appetizer of the Day

[メイン] Main

熟成黒毛和牛のハンバーグ
Aged Wagyu Beef Hamburger Steak

[カフェ] Café

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

ランチデザート ランチセット・コースに+ 660

ガトーショコラ ピスタチオアイス エルダーフラワーのシャンティ
Classic Chocolate Cake Pistachio Ice Cream with Elderflower Whipped Cream

チーズケーキ カシスシャーベット
Cheesecake with Cassis Sherbet

ブリオッシュのフレンチトースト キャラメルアイス
Brioche French Toast with Caramel Ice Cream

表示金額は税込です Includes tax.

鉄板焼きランチコース “旬 SHUN” パン or ライス付き 3,850

[前菜] Appetizer

前菜5種盛り合わせ
Hors d'oeuvre Plate

[メイン] Main
1品お選びください

本日の銘柄鶏
Featured Brand Chicken

本日の銘柄豚
Featured Brand Pork

横浜野本 熟成黒毛和牛 +1,650
Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef

[カフェ] Café

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

鉄板焼きランチコース “匠 TAKUMI” 6,600

[はじめに] Starter

黒毛和牛のタルタル
Premium Japanese Beef Tartare

[前菜] Appetizer

厳選牛タンの鉄板焼き 春野菜のサラダ
Grilled Premium Beef Tongue on a Hot Iron Plate Spring Vegetable Salad

[スープ] Soup

淡路玉ねぎの無水スープ
Rich Awaji Onion Soup

[肉] Meat
1品お選びください

本日の銘柄鶏
Featured Brand Chicken

本日の銘柄豚
Featured Brand Pork

熟成黒毛和牛 +1,650
Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef

横浜野本
熟成和牛

熟成黒毛和牛サーロイン +3,300
Aged Premium Wagyu Beef Sirloin

熟成黒毛和牛フィレ +5,500
Aged Premium Wagyu Beef Fillet

[♣] Closer

スライダーバーガー
Slider Burger

[デザート] Dessert

旬のフルーツ鉄板焼き キャラメルアイス
Teppanyaki-Grilled Seasonal Fruit with Cognac Flambé Caramel Ice Cream

[カフェ] Café

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

表示金額は税込です Includes tax.

Lunch

[はじめに] Starters -----

黒毛和牛のタルタル 1ピース 990
Premium Japanese Beef Tartare (1 serving)

[前菜] Appetizers -----

本日のスープ 990
Soup of the Day

ケールとグラノラのサラダ 1,320
Kale and Granola Salad

季節フルーツとブッラータのカプレーゼ 1,650
Seasonal Fruit and Burrata Cheese Caprese

ブラウンマッシュルームのカルパッチョ 1,650
Brown Mushroom Carpaccio

ロメインレタスと厚切りベーコン 1,980
Romaine Lettuce and Thickly-Sliced Bacon

[🍴] Rice & Bread -----

ブラックガーリックライス 1,650
Black Garlic Rice

スライダーバーガー 1,430
Slider Burger

[デザート] Dessert -----

ガトーショコラ ピスタチオアイス エルダーフラワーのシャンティ 990
Classic Chocolate Cake Pistachio Ice Cream with Elderflower Whipped Cream

チーズケーキ カシスシャーベット 990
Cheesecake with Cassis Sherbet

旬のフルーツ鉄板焼き キャラメルアイス 1,210
Teppanyaki-Grilled Seasonal Fruit with Cognac Flambé Caramel Ice Cream

ブリオッシュのフレンチトースト キャラメルアイス 1,320
Brioche French Toast with Caramel Ice Cream

[鉄板焼き 熟成黒毛和牛] TEPPAN Wagyu -----

ランプ 120g 3,850 **トウガラシ** 120g 4,400
Rump: Sirloin Butt *Togarashi: Chuck tender*

イチボ 120g 4,180 **サーロイン** 120g 7,150
Ichibo: Aitchbone *Sirloin*

シンシン 120g 3,850 **フィレ** 120g 9,900
Shinshin: Lean Cut *Tenderloin*

[鉄板焼き 産地直送新鮮野菜] TEPPAN Fresh Vegetables -----

長期熟成きたあかり (北海道 波佐さん) 1,100
Long-Matured Kita Akari Potatoes (Hokkaido)

ブラウンマッシュルーム (和歌山 橋本さん) 1,650
Brown Mushrooms (Wakayama)

長茄子 (熊本県 菊川さん) 1,320
Long Eggplant (Kumamoto)

アロマレッドキャロット (北海道真狩村 三野さん) 1,320
Aromatic Red Carrots (Makkari, Hokkaido)

淡路 玉ねぎ (兵庫県淡路島 仲野さん) 1,320
Awaji Onions (Awaji Island, Hyogo)

旬鮮野菜 盛り合わせ 2,750
Assorted Fresh Vegetables

※仕入れ状況により野菜の内容が変更となる場合がございます

[鉄板焼き その他] TEPPAN Others -----

本日の銘柄鶏 200g 2,750
Featured Brand Chicken

本日の銘柄豚 200g 3,080
Featured Brand Pork

本日の海鮮 2,750
Featured Seafood

Dinner

鉄板焼きコース “極 KIWAMI ”

6,600

[前菜] Appetizer

前菜 5種盛り合わせ
Hors d'oeuvre Plate

[スープ] Soup

淡路玉ねぎの無水スープ
Rich Awaji Onion Soup

[肉] Meat

1品お選びください

本日の銘柄鶏
Featured Brand Chicken

本日の銘柄豚
Featured Brand Pork

熟成黒毛和牛 +1,650
Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef

熟成黒毛和牛サーロイン +3,300
Aged Premium Wagyu Beef Sirloin

熟成黒毛和牛フィレ +5,500
Aged Premium Wagyu Beef Fillet

横浜野本
熟成和牛

[🍷] Closer

スライダバーガー
Slider Burger

[デザート] Dessert

ガトーショコラ ピスタチオアイス
エルダーフラワーのシャンティ
*Classic Chocolate Cake Pistachio Ice Cream
with Elderflower Whipped Cream*

[カフェ] Café

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

表示金額は税込です Includes tax.

熟成和牛鉄板焼きコース “宴 UTAGE ”

9,900

[はじめに] Starters

黒毛和牛のタルタルとキャビア
Premium Japanese Beef Tartare with Caviar

[冷菜] Cold Appetizer

厳選牛タンの鉄板焼き 春野菜のサラダ
Grilled Premium Beef Tongue on a Hot Iron Plate Spring Vegetable salad

[温菜] Hot Appetizer

究極のじゃがバター
The Ultimate Buttered Potatoes

[肉] Meat

1品お選びください

[横浜野本] 熟成黒毛和牛

Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef

熟成黒毛和牛サーロイン +1,650
Aged Premium Wagyu Beef Sirloin

熟成黒毛和牛フィレ +3,850
Aged Premium Wagyu Beef Fillet

[🍷] Closer

スライダバーガー
Slider Burger

[デザート] Dessert

旬のフルーツ鉄板焼き キャラメルアイス
Teppanyaki-Grilled Seasonal Fruit with Cognac Flambé Caramel Ice Cream

[カフェ] Café

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

[アフター] Final Treat

本日の小菓子
Small sweet of the Day

[デザート] Dessert

ガトーショコラ ピスタチオアイス エルダーフラワーのシャンティ 990
Classic Chocolate Cake Pistachio Ice Cream with Elderflower Whipped Cream

チーズケーキ カシスシャーベット 990
Cheesecake with Cassis Sherbet

旬のフルーツ鉄板焼き キャラメルアイス 1,210
Teppanyaki-Grilled Seasonal Fruit with Cognac Flambé Caramel Ice Cream

ブリオッシュのフレンチトースト キャラメルアイス 1,320
Brioche French Toast with Caramel Ice Cream

表示金額は税込です Includes tax.

Dinner

[はじめに] Starters -----

アボカド アマニパンのオープンサンド <i>Open-Face Avocado sandwich on Flaxseed Bread (1 serving)</i>	1ピース 660
黒毛和牛のタルタル <i>Premium Japanese Beef Tartare (1 serving)</i>	1ピース 990

[冷菜] Cold Appetizers -----

ケールとグラノラのサラダ <i>Kale and Granola salad</i>	1,320
季節フルーツとブッラータのカプレーゼ <i>Seasonal Fruit and Burrata Cheese Caprese</i>	1,650
ブラウンマッシュルームのカルパッチョ <i>Brown Mushroom Carpaccio</i>	1,650

[温菜] Hot Appetizers -----

本日のスープ <i>Soup of the Day</i>	990
マッシュポテト トリュフ入り <i>Mashed Potatoes with Truffles</i>	1,320
カマンベールチーズの鉄板焼き <i>Teppanyaki-Grilled Camembert Cheese</i>	1,650
エゾ鹿肉のソーセージグリル <i>Grilled Yezo Hokkaido Venison Sausage</i>	1,980
ロメインレタスと厚切りベーコン <i>Romaine Lettuce and Thickly-Sliced Bacon</i>	1,980

[🍴] Rice & Bread -----

ブラックガーリックライス <i>Black Garlic Rice</i>	1,650
スライダーバーガー <i>Slider Burger</i>	1,430

表示金額は税込です Includes tax.

[鉄板焼き 熟成黒毛和牛] TEPPAN Wagyu -----

お好きな部位をお選びいただけます

熟成黒毛和牛 3種食べ比べ
Aged Japanese Black Beef 3-Type Tasting

各60g 7,150 ~

ランプ <i>Rump: Sirloin Butt</i>	120g 3,850	トウガラシ <i>Togarashi: Chuck tender</i>	120g 4,400
イチボ <i>Ichibo: Aitchbone</i>	120g 4,180	サーロイン <i>Sirloin</i>	120g 7,150
シンシン <i>Shinshin: Lean Cut</i>	120g 3,850	フィレ <i>Tenderloin</i>	120g 9,900

[鉄板焼き 産地直送新鮮野菜] TEPPAN Fresh Vegetables -----

長期熟成きたあかり (北海道 波佐さん) <i>Long-Matured Kita Akari Potatoes (Hokkaido)</i>	1,100
ブラウンマッシュルーム (和歌山 橋本さん) <i>Brown Mushrooms (Wakayama)</i>	1,650
長茄子 (熊本県 菊川さん) <i>Long Eggplant (Kumamoto)</i>	1,320
アロマレッドキャロット (北海道真狩村 三野さん) <i>Aromatic Red Carrots (Makkari, Hokkaido)</i>	1,320
淡路 玉ねぎ (兵庫県淡路島 仲野さん) <i>Awaji Onions (Awaji Island, Hyogo)</i>	1,320
旬鮮野菜 盛り合わせ <i>Assorted Fresh Vegetables</i>	2,750

※仕入れ状況により野菜の内容が変更となる場合がございます

[鉄板焼き その他] TEPPAN Others -----

本日の銘柄鶏 <i>Featured Brand Chicken</i>	200g 2,750
本日の銘柄豚 <i>Featured Brand Pork</i>	200g 3,080
本日の海鮮 <i>Featured Seafood</i>	2,750

表示金額は税込です Includes tax.

Drink

[コーヒー・紅茶] Coffee & Tea

ブレンドコーヒー <i>Blended Coffee</i>	770
エスプレッソ <i>Espresso</i>	770
カフェラテ <i>Cafe Latte</i>	880
ブレンドティ <i>Blended Tea</i>	770
アイスコーヒー <i>Iced Coffee</i>	770
アイスカフェラテ <i>Iced Cafe Latte</i>	880
アイスティ <i>Iced Tea</i>	770

[ソフトドリンク] Soft Drinks

オレンジジュース <i>Orange Juice</i>	770
グレープフルーツジュース <i>Grapefruit Juice</i>	770
黒ウーロン茶 <i>Black Oolong Tea</i>	770
コカ・コーラ <i>Coca Cola</i>	770
ジンジャーエール <i>Ginger Ale</i>	770
ペリエ (330ml) <i>Perrier (France)</i>	770
京都天王山 山崎の水 (330ml) <i>Yamazaki no Mizu Sparkling Mineral Water</i>	770

[ビール] Beers

スーパードライ ドラフト <i>Asahi Super Dry Draft</i>	935
ギネス <i>Guinness</i>	990
クラフトビール <i>Craft Beer</i>	1,320

[カクテル] Cocktails

ジントニック <i>Gin and Tonic</i>	935
ミモザ <i>Mimosa</i>	935
ホワイトミモザ <i>White Mimosa</i>	935
スプリッツァーブラン <i>Blanc Spritzer</i>	935
スプリッツァールージュ <i>Rouge Spritzer</i>	935

[ハイボール] Highballs

角 <i>Suntory Kaku</i>	1,045
山崎12年 <i>Suntory Yamazaki 12 Years Old</i>	2,750

[ノンアルコール] Non-Alcoholic Beer

グリーンズフリー <i>Kirin Greens Free</i>	935
--------------------------------------	-----

[日本酒他] Japanese Alcohol

山廃純米吟醸酒「COWBOY」 <i>COWBOY Yamahai Junmai Ginjo Sake</i>	990
大吟醸酒搾りたて <i>Daiginjo Shiboritate Sake</i>	990
黒糖梅酒 (ロック or ソーダ割り) <i>Black Sugar Umeshu Plum Liqueur (on the Rocks or with soda)</i>	935
にごり梅酒 (ロック or ソーダ割り) <i>Unfiltered Umeshu Plum Liqueur (on the Rocks or with soda)</i>	935
刻の一滴 麦焼酎 <i>Toki no Itteki Mugi Shochu [Barley]</i>	935
刻の一滴 芋焼酎 <i>Toki no Itteki Imo Shochu [Sweet Potato]</i>	935
発酵レモンサワー <i>Fermented Lemon Sour</i>	935

[グラスワイン] Glass Wine

※銘柄につきましてはお尋ね下さい	
〈シャンパーニュ〉 <i>Champagne</i>	2,200
〈スパークリング〉 <i>Sparkling Wine</i>	1,320
〈白〉 <i>White Wine</i>	935
〈赤〉 <i>Red Wine</i>	935
〈国産・白〉 <i>Japanese White Wine</i>	1,045
〈国産・赤〉 <i>Japanese Red Wine</i>	1,100

[シャンパーニュ] Champagne

■ ■ シャンパーニュ トウルドン アンブレマティス フランス ピノ・ムニエ/ピノ・ノワール	13,200
--	--------

[スパークリング] Sparkling

■ ■ メゾン アンテッシュ ブランケット ドリムー キュヴェ フランソワーズ フランス-白 モーザック/シャルドネ/シュナンブラン	8,800
■ ■ ガンチア グラン レアレ プリュット イタリア-白 トレ비아ーノ/シャルドネ	6,050
■ ■ ガンチア モスカート ロゼ イタリア-ロゼ モスカート・ピアンコ/ブラケット/その他	7,260
■ ■ シモネ・フェブル クレマン・ド・ブルゴーニュ・プリュット フランス-白 シャルドネ/ピノ・ノワール	9,900

[白ワイン] White wine

■ ■ コンテス マリオン ラ キュヴェ ブラン フランス-ライトボディ	5,500
■ ■ ヴァラエタル シャルドネ フランス-フルボディ	6,050
■ ■ サングレ・デ・トロ・ブランコ スペイン-フルボディ パレリャーダ/ガルナッチャ・ブランカ	6,600
■ ■ カルタ・ドーロ イタリア-ライトボディ カタラット	7,150
■ ■ トリンバック リースリング フランス-ミディアムボディ リースリング	9,900

[赤ワイン] Red wine

■ ■ コンテス マリオン ラ キュヴェ ルージュ フランス-ライトボディ	5,500
■ ■ ヴァラエタル ピノ・ノワール フランス-フルボディ	6,050
■ ■ サングレ・デ・トロ・オリジナル スペイン-ミディアムボディ ガルナッチャ/カリニエナ	6,600
■ ■ イルボッコ キャンティ イタリア-フルボディ サンジョベーゼ	8,800
■ ■ イルボッコ シラー イタリア-フルボディ シラー	9,350
■ ■ カレラ セントラル・コースト・ピノ・ノワール アメリカ-ミディアムボディ ピノ・ノワール	20,900

[国産] Japanese wine

● 都農ワイン キャンベル・アーリー・ドライ・ロゼ 宮崎県-キャンベル・アーリー100%	6,050
● ドメヌ・レゾン オレンジワイン 北海道-ライトボディ-甲州100%	6,050
● ドメヌ・ケルナー 北海道-ライトボディ-ケルナー100%	6,600
● サドヤ オルロージュ ルージュ 山梨県-ミディアムボディ-マスカットベリー-A/カベルネソーヴィニオン	6,600
● ルミエール イシグラワイン 山梨県-ライトボディ-マスカットベリー-A100%	8,030
● 余市ワイン ピノ・ノワール 北海道-ライトボディ-ピノ・ノワール100%	13,200

表示金額は税込です Includes tax.

表示金額は税込です Includes tax.