

LUNCH



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 <i>Assortment of Five Appetizers / 五種前菜拼盘</i>	
【メイン】Meat 1品お選びください <i>Choose one of the following 鉄板焼 任意一品</i>	本日の銘柄鶏 <i>Featured Brand Chicken</i> 今日品前肉向	横浜野本 熟成黒毛和牛 +1,650 <i>Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef / 横浜野本 熟成黒毛和牛</i>
	本日の銘柄豚 <i>Featured Brand Pork</i> 今日品前肉向	
【カフェ】Café	コーヒー or 紅茶 <i>Coffee or Tea / 咖啡 or 红茶</i>	



鉄板焼きランチコース“匠 TAKUMI” 6,600

【前菜】Appetizer	黒毛和牛のタルタル <i>Premium Japanese Beef Tartare</i> 黒毛和牛純炭焼肉粉砕	【冷菜】Cold Appetizer	厳選 牛ハツのコンフィ アマニとクスクスのサラダ <i>Beef heart confit with flossed and couscous salad</i> / 肉科中心 配軍練打和魚類皮粉砕
【スープ】Soup	冷製 ビーツのポタージュとヨーグルトムース <i>Beetroot soup and yogurt mousses / 甜菜根湯和酸奶慕斯</i>		
【メイン】Meat 1品お選びください <i>Choose one of the following 鉄板焼 任意一品</i>	本日の銘柄鶏 <i>Featured Brand Chicken</i> 今日品前肉向	横浜野本 熟成黒毛和牛 +1,650 <i>Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef / 横浜野本 熟成黒毛和牛</i>	
	本日の銘柄豚 <i>Featured Brand Pork</i> 今日品前肉向	横浜野本 熟成黒毛和牛サーロイン +3,300 <i>Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef Sirloin / 横浜野本 熟成黒毛和牛腰肉向</i>	
		横浜野本 熟成黒毛和牛フィレ +5,500 <i>Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef Fillet / 横浜野本 熟成黒毛和牛里脊肉向</i>	
【デザート】Dessert	旬のフルーツ鉄板焼き バニラアイス <i>Seasonal fruit grill with Vanilla Ice Cream</i> 旬今水産鉄板焼 有草流既着		
【カフェ】Café	コーヒー or 紅茶 <i>Coffee or Tea / 咖啡 or 红茶</i>		

表示金額は税込です Includes tax.

DINNER



熟成和牛鉄板焼きディナーコース“宴 UTAGE” 9,900

【前菜】Appetizer	黒毛和牛のタルタルとキャビア <i>Premium Japanese Beef Tartare with Caviar</i> / 黒毛和牛純炭焼肉粉砕和魚類皮粉砕	【冷菜】Cold Appetizer	厳選 牛ハツのコンフィ アマニとクスクスのサラダ <i>Beef heart confit with flossed and couscous salad</i> / 肉科中心 配軍練打和魚類皮粉砕
【温菜】Hot Appetizer	究極のじゃがバター <i>The Ultimate Butters! Potatoes! / 頂上炭焼特上土豆</i>		
【メイン】Meat 1品お選びください <i>Choose one of the following 鉄板焼 任意一品</i>	横浜野本 熟成黒毛和牛 <i>Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef / 横浜野本 熟成黒毛和牛</i>	横浜野本 熟成黒毛和牛フィレ +3,850 <i>Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef Fillet / 横浜野本 熟成黒毛和牛里脊肉向</i>	
	横浜野本 熟成黒毛和牛サーロイン +1,650 <i>Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef Sirloin / 横浜野本 熟成黒毛和牛腰肉向</i>		
【デザート】Dessert	旬のフルーツ鉄板焼き バニラアイス <i>Seasonal fruit grill with Vanilla Ice Cream</i> / 旬今水産鉄板焼 有草流既着		
【カフェ】Café	コーヒー or 紅茶 <i>Coffee or Tea / 咖啡 or 红茶</i>		
【アフター】Final Treat	本日の小菓子 <i>Small Sweet of the Day! 今日小甜点</i>		



鉄板焼きディナーコース“極 KIWAMI” 6,600

【前菜】Appetizer	前菜 5種盛り合わせ <i>Assortment of Five Appetizers / 五種前菜拼盘</i>		
【スープ】Soup	冷製 ビーツのポタージュとヨーグルトムース <i>Beetroot soup and yogurt mousses / 甜菜根湯和酸奶慕斯</i>		
【メイン】Meat 1品お選びください <i>Choose one of the following 鉄板焼 任意一品</i>	本日の銘柄鶏 <i>Featured Brand Chicken</i> 今日品前肉向	横浜野本 熟成黒毛和牛 +1,650 <i>Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef / 横浜野本 熟成黒毛和牛</i>	
	本日の銘柄豚 <i>Featured Brand Pork</i> 今日品前肉向	横浜野本 熟成黒毛和牛サーロイン +3,300 <i>Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef Sirloin / 横浜野本 熟成黒毛和牛腰肉向</i>	
		横浜野本 熟成黒毛和牛フィレ +5,500 <i>Yokohama Nomoto Aged Premium Wagyu Beef Fillet / 横浜野本 熟成黒毛和牛里脊肉向</i>	
【デザート】Dessert	マンゴーのムースとココナッツアイス <i>Mango Mousse and Coconut Sorbet / 芒果慕斯与椰子雪糕</i>		
【カフェ】Café	コーヒー or 紅茶 <i>Coffee or Tea / 咖啡 or 红茶</i>		

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** 1ピース **660**
Open-Face Avocado Sandwich on Flaxseed Bread (1 serving)
牛油果亚麻籽面包开放式三明治1块
- 黒毛和牛のタルタル** 1ピース **990**
Premium Japanese Beef Tartare (1 serving)
黒毛和牛配蛋黄沙拉酱 1块

[冷菜] Cold Appetizers -----

- ケールとグラノラのサラダ** 1,320
Kale and Granola Salad
羽衣甘蓝燕麦脆片沙拉
- 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
时令水果布拉塔奶酪卡布里沙拉
- ブラウンマッシュルームのカルパッチョ** 1,650
Brown Mushroom Carpaccio
褐蘑菇薄片冷盘

[温菜] Hot Appetizers -----

- 本日のスープ** 990
Soup of the Day
今日例汤
- マッシュポテト トリュフ入り** 1,320
Mashed Potatoes with Truffles
松露土豆泥
- カマンベールチーズの鉄板焼き** 1,650
Teppanyaki-Grilled Camembert Cheese
铁板卡门贝尔奶酪
- エゾ鹿肉のソーセージグリル** 1,980
Grilled Yezo Hokkaido Venison Sausage
北海道鹿肉肠
- ロメインレタスと厚切りベーコン** 1,980
Mini Romaine Lettuce and Thickly-Sliced Bacon
罗马生菜配厚切培根

[🍚] Rice & Bread -----

- ブラックガーリックライス** 1,650
Black Garlic Rice
黑蒜炒饭
- スライダーバーガー** 1,430
Slider Burger
迷你汉堡

表示金額は税込です Includes tax.

[鉄板焼き 熟成黒毛和牛] Teppanyaki-Grilled Aged Premium Wagyu Beef

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 各60g **7,150 ~**

Tasting Comparison: Three Types of Aged Premium Wagyu Beef
熟成黒毛和牛三拼

サーロイン・フィレをお選びの場合

サーロイン +1,650 Sirloin 腰脊肉	フィレ +2,000 Tenderloin 里脊肉
---------------------------------------	--

- | | |
|---|--|
| ランプ 120g 3,850
Rump: Sirloin Butt
牛臀肉 | トウガラシ 120g 4,400
Chuck Tender
肩胛嫩肉 |
| イチボ 120g 4,180
Ichibo: Aitchbone
臀尖肉 | サーロイン 120g 7,150
Sirloin
腰脊肉 |
| シンシン 120g 3,850
Shinshin: Lean Cut
后腿芯肉 | フィレ 120g 9,900
Tenderloin
里脊肉 |

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

- 長期熟成きたあかり (北海道)** 1,100
Long-Matured Kita Akari Potatoes (Hokkaido)
长期熟成北明马铃薯 (北海道)
- ブラウンマッシュルーム (茨城)** 1,650
Brown Mushrooms (Ibaraki)
褐蘑菇 (茨城)
- 淡路 玉ねぎ (兵庫県淡路島)** 1,320
Awaji Onions (Awaji Island, Hyogo)
淡路洋葱 (兵库 淡路岛)
- 能登 高農園の旬野菜** *MP*
Noto Takafarm Fresh Vegetables
能登Taka农场 时令蔬菜
※詳しくはスタッフにお尋ねください
- 旬鮮野菜 盛り合わせ** 2,750
Assorted Fresh Vegetables
时令蔬菜拼盘
※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] Other Teppanyaki-Grilled Options -----

- 徳島県産 阿波尾鶏モモ** 200g **2,750**
Tokushima Awaodori Chicken Thigh with
徳岛产阿瓦奥鸡腿肉
- 宮崎県産 まるみ豚ロース** 200g **3,080**
Miyazaki Marumi Pork Loin
宫崎产丸见猪里脊肉
- 朝霧高原 ニジマス** 2,750
Asagiri Plateau Rainbow Trout
朝雾高原虹鳟鱼

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스티 <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 パレリャータ/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.