

# 鉄板焼き

## 【神楽】

### KAGURA

23,300

#### 先付 Appetizer

鰻白焼きと蕪の橙みぞれ  
Grilled Eel and Turnip, Grated Orange

#### 蓋物 Simmered Dish

茄子の鴨炊き  
籠昆布 ドライトマト 葱 チーズ 糸賀喜  
Simmered Eggplant in Broth  
Shaved Kelp, Dried Tomato, Scallion, Cheese, Dried Tuna Flakes

#### 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

鰯菊花和え イクラ つるむらさき

Barracuda with Chrysanthemum, Salmon Roe, Malabar Spinach

#### 蓋 物 Simmered Dish

茄子の鴨炊き

朧昆布 ドライトマト 葱 チーズ 糸賀喜

Simmered Eggplant in Broth

Shaved Kelp, Dried Tomato, Scallion, Cheese, Dried Tuna Flakes

#### 酒 肴 Appetizer

柿釜盛り酢味噌和え 鯛 茸

本鮪炙り 山葵

银杏松葉 稲穂添え

Seabream and Mushrooms with Vinegared Miso in Persimmon Cup

Lightly-grilled Bluefin Tuna, Wasabi

Ginkgo Nuts

#### 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

### 先付 Appetizer

鰻白焼きと蕪の橙みぞれ  
Grilled Eel and Turnip, Grated Orange

### 蓋物 Simmered Dish

茄子の鴨炊き  
籠昆布 ドライトマト 葱 チーズ 糸賀喜  
Simmered Eggplant in Broth  
Shaved Kelp, Dried Tomato, Scallion, Cheese, Dried Tuna Flakes

### 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

鰯菊花和え イクラ つるむらさき

Barracuda with Chrysanthemum, Salmon Roe, Malabar Spinach

### 蓋物 Simmered Dish

茄子の鴨炊き

朧昆布 ドライトマト 葱 チーズ 糸賀喜

Simmered Eggplant in Broth

Shaved Kelp, Dried Tomato, Scallion, Cheese, Dried Tuna Flakes

### 酒肴 Appetizer

柿釜盛り 酢味噌和え 鯛 茸

本鮪炙り 山葵

银杏松葉 稲穂添え

Seabream and Mushrooms with Vinegared Miso in Persimmon Cup

Lightly-grilled Bluefin Tuna, Wasabi

Ginkgo Nuts

### 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

# 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

## 国産イセエビ

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