

鉄板焼き デイナーメニュー  
Teppanyaki Dinner Menu

渚  
Nagisa Course

【サラダ/salad】  
ニソワーズサラダ  
Niçoise salad

【スープ / Soup】  
本日のスープ  
Today's soup

【魚料理 / Fish】  
本日のおすすめ海鮮鉄板焼き  
Teppan-yaki special seafood of the day  
(+1864 円にて黒毛和牛サーロイン 100g へご変更頂けます)  
(Additional JPY 1864 for changing it to Kuroge Wagyu sirloin 100g)

季節野菜の鉄板焼き  
Teppan-yaki seasonal vegetables

【食事 / Rice】  
釜炊き白御飯 香の物 味噌汁  
Traditional Kettle-cooked Rice, Japanese Pickled Vegetables, Miso soup  
(+1118 円にてガーリックライス 又は 白魚のかき揚げ蕎麦に変更頂けます)  
(Additional JPY 1118 for changing it to garlic fried rice or Japanese icefish Kakiage Soba)

【デザート】  
苺大福  
甘夏のゼリー寄せ  
Strawberry Daifuku  
Japanese orange jelly

珈琲 又は 紅茶  
Coffee or Tea

9000

仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。  
Menus are subject to change due to products' availability.  
メニューには、国産米を使用しております  
We select Japanese rice for our menus.  
全ての料金には税金が含まれております。別途 13% のサービス料を頂戴いたします。  
Prices are tax inclusive and subject to 13% service charge

# 雅 Miyabi

## 【前菜 / Appetizer】

葛打ち才巻 順才の旨だし 彩り玉子豆腐 鱈のなめろう  
栄螺のグラタン 釜揚げしらす ポン酢ゼリー 鯛の子と高野豆腐  
Prawn Saimaki Junsai stock, Colorful egg tofu, Horse mackerel namero  
Turban shell gratin, boiled whitebait with Ponzu jelly, sea bream roe and koya tofu

## 【椀物 / Soup】

焼き茄子と鱧の湯葉包み  
Grilled eggplant and Conger Hamo wrapped Yuba

## 【冷菜 / Cold shimmered】

フルーツマトとアスパラのお浸し  
Fruit tomato and asparagus called Japanese Ohitashi

## 【肉料理 / Meat】

厳選牛 食べ比べ 黒毛和牛 (A4)  
Irodori A4 Kuroge beef selection  
黒毛和牛フィレ 50g 黒毛和牛サーロイン 60g  
Kuroge Wagyu filet 50g and Kuroge Wagyu sirloin 60g

## 野菜の鉄板焼き

(小じゃが・椎茸・ズッキーニ・ヤングコーン)  
Small potatoes, shiitake mushrooms, zucchini, young corn

## 【食事 / Rice】

釜炊き白御飯 香の物 味噌汁  
Traditional kettle-cooked rice, Japanese pickled vegetables, Miso soup  
(+1118 円にてガーリックライス 又は 白魚のかき揚げ蕎麦に変更頂けます)  
(Additional JPY 1118 for changing it to garlic fried rice or Japanese icefish Kakiage Soba)

## 【デザート / Dessert】

苺のダックワース クリームブリュレ  
Strawberry Duckworth, Cream Brulee

珈琲 又は 紅茶  
Coffee or Tea

12500

仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。

Menus are subject to change due to products' availability.

メニューには、国産米を使用しております

We select Japanese rice for our menus.

全ての料金には税金が含まれております。別途 13% のサービス料を頂戴いたします。

Prices are tax inclusive and subject to 13% service charge

華

## Hanayagi

【先付け / Sakizuke】

烏賊素麺

Squid sashimi

【前菜 / Appetizer】

葛打ち才巻 順才の旨だし 彩り玉子豆腐 鱈のなめろう

栄螺のグラタン 釜揚げしらす ポン酢ゼリー 鯛の子と高野豆腐

Prawn Saimaki Junsai stock, Colorful egg tofu, Horse mackerel namero

Turban shell gratin, boiled whitebait with Ponzu jelly, sea bream roe and koya tofu

【椀物 / Soup】

焼き茄子と鱧の湯葉包み

Grilled Eggplant and Conger Hamo Wrapped in Yuba

【冷菜 / Cold shimmered】

フルーツトマトとアスパラのお浸し

Fruit tomato and asparagus Japanese Ohitashi

【魚料理 / Fish】

金目鯛と帆立貝柱の鉄板焼き

野菜のトマト煮 白ワインソース

Teppanyaki of alfonsino and scallops

Braised vegetables with tomatoes served with white wine sauce

【肉料理 / Meat】

厳選牛 食べ比べ 黒毛和牛 (A4)

Irodori A4 Kuroge beef selection

黒毛和牛フィレ (50g) / 黒毛和牛サーロイン 60g)

Kuroge Wagyu filet (50g) and Kuroge Wagyu sirloin (60g)

野菜の鉄板焼き

(小じゃが・椎茸・ズッキーニ・ヤングコーン)

Small potatoes, shiitake mushrooms, zucchini, young corn

【食事 / Rice】

釜炊き白御飯 香の物 味噌汁

Traditional kettle-cooked rice, Japanese pickled vegetables, Miso soup

(+1118 円にてガーリックライス 又は 白魚のかき揚げ蕎麦に変更頂けます)

(Additional JPY 1118 for changing it to garlic fried rice or Japanese icefish Kakiage Soba)

【デザート / Dessert】

苺のダックワース クリームブリュレ

Strawberry Duckworth, Cream Brulee

珈琲 又は 紅茶

Coffee or Tea

15500

仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。

Menus are subject to change due to products' availability.

メニューには、国産米を使用しております

We select Japanese rice for our menus.

全ての料金には税金が含まれております。別途 13% のサービス料を頂戴いたします。

Prices are tax inclusive and subject to 13% service charge

## ア・ラ・カルト A La Carte

### 前菜 - Appetizers

おまかせ前菜盛り合わせ  
Chef's appetizer platter 4180

彩・おまかせグリーンサラダ  
IRODORI Green Salad 770

鮪マリネのニソワーズサラダ  
Nicoise Salad with marinated Tuna 1320

鶏もも肉のグリル サラダ仕立て  
Grilled chicken thigh served with salad 1900

本日のポタージュスープ  
Soup of the day 660

### 鉄板焼きサンド - Teppanyaki Sandwich

玉子ホットサンド  
Hot egg sandwich 1100

ツナとチーズのホットサンド  
Tuna and cheese hot sandwich 1100

国産牛の焼肉ホットサンド  
Japanese Beef Yakiniku Hot Sandwich 2530

皮付きバターポテト  
Butter sautéed potato with skin 550

仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。  
Menus are subject to change due to products' availability.  
メニューには、国産米を使用しております  
We select Japanese rice for our menus.  
全ての料金には、別途 13% のサービス料を頂戴いたします。  
Prices are tax inclusive and subject to 13% service charge

## ア・ラ・カルト

### A La Carte

#### 鉄板焼き メイン料理 – Teppanyaki Main Dish

黒毛和牛サーロイン 100g 焼き野菜 2 種 7480  
Japanese Kuroge Wagyu sirloin 100g with 2 kinds of grilled vegetables

黒毛和牛フィレ 100g 焼き野菜 2 種 8580  
Kuroge Wagyu beef fillet 100g with 2 kinds of grilled vegetables

アメリカ産USエルボーステーキ 5500  
American US elbow steak

ハンバーグステーキ 骨付きソーセージ 玉子 3300  
Hamburg steak, bone-in sausage, egg

本日の海鮮三種 3850  
Today's three kinds of seafood

ガーリックライス 1100  
Fried rice with garlic

和蕎麦と牛筋肉の鉄板焼き 1650  
Japanese soba and beef tendon teppanyaki

食事セット (白ご飯・味噌汁・香の物) 660  
rice set (Steamed white rice, Miso soup, Pickled vegetables)

ガーリックチップ (1 人前) 270  
Garlic chips for 1 person

仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。  
Menus are subject to change due to products' availability.  
メニューには、国産米を使用しております  
We select Japanese rice for our menus.  
全ての料金には、別途 13% のサービス料を頂戴いたします。  
Prices are tax inclusive and subject to 13% service charge