

Teppan-yaki Hitachi-gyu Course

鉄板焼 常陸牛コース

11,000

先付

Small appetizer

本日の前菜

Appetizer of the day

本日の魚介の鉄板焼

Seafood teppan-yaki

旬の焼野菜盛り合せ

Assorted grilled seasonal vegetables

常陸牛サーロイン(120g)

Hitachi beef Sirloin (120g)

サラダ

Salad

ガーリックライス、お椀、香の物

Garlic rice, soup, pickles

冷菓

Ice cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

テンダーロイン(120g)にご変更もできます +1,200

You can also change to tenderloin +1,200 yen

※特定原材料7品目(海老、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係にお申し付けください。
※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※お米の産地情報については係におたずねください。
※表示価格は税別です。別途サービス料10%を頂戴いたします。

Please let us know if you have any allergy to shrimp, crab, wheat, buck wheat, egg, milk and peanut.
Ingredient, Menu may vary depend on the market.

All prices quoted in Japanese Yen. Without Tax, 10% Service charge will be added.

T Teppan-yaki Hitachi-gyau special course

鉄板焼 常陸牛スペシャルコース

14,000

先付

Small appetizer

本日の前菜

Appetizer of the day

伊勢海老

Live lobster "Ise-ebi"

旬の焼野菜盛り合せ

Assorted grilled seasonal vegetables

常陸牛サーロイン(120g)

Hitachi beef sirloin (120g)

サラダ

Salad

ガーリックライス、伊勢海老のお椀、香の物

Garlic rice, soup, pickles

デザート盛り合せ

Assorted dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

テンドーロイン(120g)にご変更もできます +1,200

You can also change to tenderloin +1,200 yen

T Teppan-yaki Aoyama Gyusai course

鉄板焼 青山牛彩コース

16,000

先付

Small appetizer

本日の前菜

Appetizer of the day

フォアグラ

Sauteed foie gras

鮑

Live abalone "Awabi"

旬の焼野菜盛り合せ

Assorted grilled seasonal vegetables

常陸牛サーロイン(120g) または テンダーロイン(120g)

Hitachi beef Sirloin (120g) or tenderloin (120g)

サラダ

Salad

ガーリックライス、お椀、香の物

Garlic rice, soup, pickles

デザート盛り合せ

Assorted dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

Teppan-yaki Hitachi-gyu premium course

鉄板焼 常陸牛プレミアムコース

19,000

先付

Small appetizer

本日の前菜

Appetizer of the day

フォアグラ

Sauteed foie gras

伊勢海老

Live lobster "Ise-ebi"

鮑

Live abalone "Awabi"

旬の焼野菜盛り合せ

Assorted grilled seasonal vegetables

常陸牛サーロイン(60g) と テンダーロイン(60g)

Hitachi beef Sirloin (60g) and tenderloin (60g)

サラダ

Salad

ガーリックライス、伊勢海老のお椀、香の物

Garlic rice, soup, pickles

デザート盛り合せ

Assorted dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

T Teppan-yaki Hitachi-gyu platina course

鉄板焼 常陸牛プラチナコース

28,000

先付(3点盛り)

Small appetizer

本日の前菜

Appetizer of the day

伊勢海老と鮑

Live lobster "Ise-ebi" and abalone "Awabi"

フカヒレ

Shark fin

常陸牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ 焼き野菜添え

Hitachi beef fillet and foie gras rossini and grilled vegetables

サラダ

Salad

ガーリックライス、伊勢海老のお椀、香の物

Garlic rice, soup, pickles

デザート盛り合せ

Assorted dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

À la Carte

アラカルト

鉄板焼

常陸牛サーロイン100g	Hitachi beef sirloin 100 g	5,000
常陸牛テnderロイン100g	Hitachi beef tenderloin 100 g	6,000
常陸牛シャトーブリアン100g	Hitachi beef Chateaubriand 100 g	9,000
本日の鮮魚	Today's fresh fish	1,800
本日の貝	Today's shellfish	2,000
車海老	Prawn prawn	3,000
伊勢海老	Spiny lobster	時価
鮑	Abalone	時価
旬の焼野菜盛り合せ	Assorted grilled vegetables in season	1,200

À la Carte

アラカルト

一品料理

スモークサーモン	Smoked salmon	1,600
三崎産鮮魚のカルパッチョ	Misaki fresh fish carpaccio	1,800
常陸牛の冷しゃぶ仕立て	Temperament cow cold shabu tailoring	2,000
前菜の盛り合せ	Assorted appetizers	2,500
フォアグラのソテー	Saute of foie gras	3,000
季節野菜のサラダ	Seasonal vegetable salad	1,000
香の物盛り合せ	Assorted pickles	900
チーズの盛り合せ(3種類)	Assortment of cheese (3 types)	3,000

お食事<お食事にはお味噌汁と香の物が付きます>

ガーリックライス	Garlic rice	1,000
牛そぼろ御飯	Salty-sweet minced beef rice	900
御飯	Rice	600

デザート

本日の冷菓	Frozen dessert of the day	700
デザート盛り合せ	Assorted dessert	1,200

※特定原材料7品目(海老、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係にお申し付けください。
※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※お米の産地情報については係におたずねください。
※表示価格は税別です。別途サービス料10%を頂戴いたします。

Please let us know if you have any allergy to shrimp, crab, wheat, buck wheat, egg, milk and peanut.
Ingredient, Menu may vary depend on the market.

All prices quoted in Japanese Yen. Without Tax, 10% Service charge will be added.

青山牛彩

鉄板焼

青山牛彩のこだわり 厳選【常陸牛】

【常陸牛】とは高級ブランド牛【神戸牛】と同じ但馬牛を素牛に、

茨城県北部で生産される極上黒毛和牛です。

豊かな穀倉地帯として全国に美味しい食材を運ぶ食の宝庫、茨城県。

作物がよく育つ温暖な気候と肥沃な大地は生命力に満ちています。

大自然の中で、高品質な肉牛造りを追求する生産農家が

とびきりの愛情を注ぎゆっくりストレスをかけずに育てあげました。

その美味しさの秘密は、牛が若いうちは

健康でしっかりとした骨格を持った牛となるよう自然の中で育てますが

逆に、大きくなると管理の徹底した牛舎で一頭ずつに分けて

運動しすぎないように、育てることにあります。

その結果、見た目にも美しく美味しい大理石模様の霜降り肉となるのです。

肉質はきめ細かく、脂肪は締まりがあり良質な風味と、独自の旨味と甘みがでます。

【常陸牛】のおいしさをご堪能ください。