

Gaien Course

外苑コース

12,000

季節の先付

Seasonal small appetizer

旬の鮮魚の前菜

Appetizer of seasonal fish

牛タン または 魚介の鉄板焼

Beef tongue or seafood teppan-yaki

国産牛ステーキ120g 焼野菜添え

Domestic beef steak 120g with seasonal vegetables

ガーデンサラダ

Garden salad

ガーリックライス、お味噌汁、香の物

Garlic rice, Miso soup and pickles

本日のデザート

Dessert of the day

食後のお飲み物

Coffee or tea

※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。
表示価格は税込です。別途サービス料を10%頂戴します。

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. Tax included,10% service charge will be added.

Gyusai Course

牛彩コース

15,000

季節の先付

Seasonal small appetizer

旬の鮮魚の前菜

Appetizer of seasonal fish

鮑の鉄板焼

Abalone Teppanyaki with liver butter sauce

黒毛和牛サーロイン120g 焼野菜添え

Japanese wagyu beef sirloin 120g with seasonal vegetables

ガーデンサラダ

Garden salad

ガーリックライス、お味噌汁、香の物

Garlic rice, Miso soup and pickles

本日のデザート

Dessert of the day

食後のお飲み物

Coffee or tea

Special Course

スペシャルコース

18,000

季節の先付

Seasonal small appetizer

旬の鮮魚の前菜

Appetizer of seasonal fish

フォアグラの鉄板焼

Fore gars teppanyaki

伊勢海老の鉄板焼

Spiny lobster teppanyaki

黒毛和牛フィレ100g 焼野菜添え

Japanese wagyu beef filet 100g with seasonal vegetables

ガーデンサラダ

Garden salad

ガーリックライス、伊勢海老の味噌汁、香の物

Garlic rice, Spiny lobster miso soup and pickles

本日のデザート

Dessert of the day

食後のお飲み物

Coffee or tea

Premium Course

プレミアムコース

25,000

料理長厳選の一品

Small appetizer of chefs selection

旬の鮮魚の前菜

Appetizer of seasonal fish

フォアグラの鉄板焼

Fore gars teppanyaki

伊勢海老の鉄板焼

Japanese spiny lobster teppanyaki

鮑の鉄板焼

Abalone teppanyaki with liver butter souce

黒毛和牛3種食べ比べ

フィレ40g、サーロイン40g、シャトーブリアン40g

Compare the tastes of 3 types of Japanese wagyu beef

- Filet 40g, Sirloin 40g, Chateaubriand 40g -

ガーデンサラダ

Garden salad

ガーリックライス、伊勢海老のお味噌汁、自家製香の物

Garlic rice, Spiny lobster miso soup and home-made pickles

本日のデザート

Dessert of the day

食後のお飲み物

Coffee or tea

À la Carte

アラカルト

前菜

旬の鮮魚の前菜 2,500
Appetizer of seasonal fish

黒毛和牛冷製しゃぶしゃぶ仕立て 胡麻タレと共に 3,500
Japanese wagyu beef chilled "Shabu-shabu" style with creamy sesame sauce

シャルキュトリー盛り合わせ 3,200
Assorted charcuterie

※シャルキュトリーの種類についてはお気軽にスタッフにお尋ねください。
Staff will provide the details, please feel free ask to the staff.

ガーデンサラダ 1,800
Garden salad

フォアグラの鉄板焼 3,500
Fore gars teppanyaki

季節野菜の鉄板焼 盛り合わせ 1,800
Seasonal vegetables teppanyaki

魚介類

魚介の鉄板焼 2,500
Seafood teppanyaki

鮑の鉄板焼 / 1本 時価
Abalone teppanyaki / 1p

車海老の鉄板焼 / 1本 時価
Tiger prawn teppanyaki / 1p

伊勢海老の鉄板焼 / 1本 時価
Spiny lobster teppanyaki / 1p

À la Carte

アラカルト

黒毛和牛

黒毛和牛サーロイン 100g / 8,000 200g / 16,000
Japanese wagyu sirloin

黒毛和牛フィレ 100g / 8,000 200g / 16,000
Japanese wagyu filet

黒毛和牛シャトーブリアン 100g / 10,000 200g / 19,000
Japanese wagyu "Chateaubriand"

※和牛の産地についてはシェフにお尋ねください。

Please feel free ask the origin of wagyu to the chef.

お食事

ガーリックライス 1,300
Garlic rice

しぐれ煮ご飯 1,200
Beef stew with vegetable rice ball

御飯 900
Rice

お食事には、赤だし味噌汁と香の物がつきます。

Rice menu with miso soup made by "Aka dashi" and pickles.