

2021.1.12 (月)～2021.2.28 (日)

5:30pm～9:00pm

## Japanese wagyu beef dinner course 黒毛和牛ディナーコース

¥10,000

This is a course menu where you can eat foie gras Teppanyaki style and compare Japanese wagyu beef tenderloin and loin.

※フォアグラの鉄板焼と黒毛和牛フィレとロースを食べ比べしていただけるコースメニューです。

3 types appetizer Low temperature cooking roasted beef with wasabi, Marinated yellowtail gourmand sauce,  
Scallop sesame tofu  
季節の味わい 3 種

低温調理した牛肉のたたき風ローストビーフ 山葵添え、鰯のマリネ グルマンドソース、帆立貝の胡麻豆腐

\*\*\*\*\*

Teppan sautéed foie gras with “Shogoin” turnip herb miso sauce

フォアグラの鉄板焼 聖護院蕪添え 香味味噌ソース

\*\*\*\*\*

Mizuna and broccoli salad carrot and orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

\*\*\*\*\*

Seasonal grilled vegetables bonito and kelp soup stock flavor

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

\*\*\*\*\*

Japanese wagyu beef tenderloin steak 40g and Japanese wagyu beef loin steak 40g

黒毛和牛フィレステーキ 40g とロースステーキ 40g の食べ比べ

### Upgrade options

For an additional ¥1,300 you can change 50g of Japanese wagyu beef loin to 50g of “Omi beef” loin.

プラス¥1,300 で黒毛和牛ロース 40g を“近江牛”ロース 40g に変更出来ます

“Aomori” garlic, 2 types salt, grated horseradish

青森県産ニンニク 2 種類のお塩 ホースラディッシュ

\*\*\*\*\*

“Hyogo Sanda Koshihikari” steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles

兵庫県 三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

fried garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス ¥900 でガーリックライスに変更できます。

Snow crab and salmon roe Kettle rice instead of plain rice. additional 1,700 yen

※プラス ¥1,700 でカニとイクラの釜めしに変更できます。

\*\*\*\*\*

Vacherin of strawberry and yuzu

いちごと柚子のヴァシュラン

\*\*\*\*\*

Coffee or tea コーヒーまたは紅茶

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2021.1.12 (月)～2021.2.28 (日)

5:30pm～9:00pm

## Steak dinner course ステーキディナーコース

¥15,000

This is a course menu where you can enjoy seasonal seafood and You can enjoy 150g of Japanese wagyu beef loin steak.  
This is a course menu where you can fully enjoy meat.

※旬の鱈、黒毛和牛ロースステーキを150g お召し上がりいただけます。お肉を十分にご堪能いただけるコースメニューです。

3 types appetizers Low temperature cooking roasted beef with wasabi, Marinated yellowtail gourmand sauce,  
Scallop sesame tofu

低温調理した牛肉のたたき風ローストビーフ 山葵添え、鰯のマリネ グルマンドソース、帆立貝の胡麻豆腐

\*\*\*\*\*

Teppan sautéed cod sea urchin cream sauce

鱈の鉄板焼 雲丹のクリームソース

\*\*\*\*\*

Mizuna and broccoli salad carrot and orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

\*\*\*\*\*

Seasonal grilled vegetables bonito and kelp soup stock flavor

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

\*\*\*\*\*

Japanese wagyu beef loin steak 150g

黒毛和牛ロースステーキ 150g

### Upgrade options

For an additional ¥4,800, you can change 150g of Japanese wagyu beef loin to 150g of "Omi beef" loin.

プラス¥4,800 で黒毛和牛ロース 150g を“近江牛”ロース 150g に変更出来ます

“Aomori” garlic, 2 types salt, grated horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

\*\*\*\*\*

“Hyogo Sanda Koshihikari” steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles

兵庫県産三田コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

fried garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス ¥900 でガーリックライスに変更できます。

Snow crab and salmon roe Kettle rice instead of plain rice. additional 1,700 yen

※プラス ¥1,700 でカニとイクラの釜めしに変更できます。

\*\*\*\*\*

Vacherin of strawberry and yuzu

いちごと柚子のヴァシュラン

\*\*\*\*\*

Coffee or tea コーヒーまたは紅茶

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2021.1.12 (月)～2021.2.28 (日)

5:30pm～9:00pm

“Shiga brand Omi beef” dinner course  
“滋賀県産ブランド近江牛”ディナーコース

¥20,000

You can enjoy foie gras and cod milt, king crab Teppanyaki style and “Shiga brand Omi beef” loin steak.  
※フォアグラと白子、タラバ蟹の鉄板焼と“滋賀県産ブランド近江ビーフ”のロースステーキをお召し上がりいただける  
おすすめのコースメニューです。

3 types appetizers Low temperature cooking roasted beef with wasabi, Marinated yellowtail gourmand sauce,  
Scallop sesame tofu

低温調理した牛肉のたたき風ローストビーフ 山葵添え、鰯のマリネ グルマンドソース、帆立貝の胡麻豆腐

\*\*\*\*\*

Teppan sautéed foie gras and cod milt grenoble sauce

フォアグラと白子のマリアージュ グルノーブル風ソース

\*\*\*\*\*

Mizuna and broccoli salad carrot and orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

\*\*\*\*\*

Teppan sautéed King crab 150g with crab miso butter sauce yuzu flavor

タラバ蟹 150g の鉄板焼 蟹味噌のバターソース 柚子風味

\*\*\*\*\*

Seasonal grilled vegetables bonito and kelp soup stock flavor

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

\*\*\*\*\*

“Shiga brand Omi beef” loin steak 90g

“滋賀県産ブランド近江牛”ロースステーキ 90g

“Aomori” garlic, 2 types salt, grated horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

You can change of 90g “Shiga brand Omi beef” loin steak to 90g of Japanese wagyu beef tenderloin steak  
近江牛ロースステーキ 90g から黒毛和牛フィレステーキ 90g に変更もできます。

\*\*\*\*\*

Omi beef fried garlic rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles

近江牛のガーリックライス 赤だし 季節の香の物

\*\*\*\*\*

Vacherin of strawberry and yuzu

いちごと柚子のヴァシュラン

\*\*\*\*\*

Coffee or tea コーヒーまたは紅茶

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2021.1.12 (月)～2021.2.28 (日)

5:30pm～9:00pm

### Chef's recommended dinner course

## シェフのおすすめディナーコース

¥28,000

You can enjoy Ezo abalone, king crab Teppanyaki style and Kobe beef.

※エゾアワビ、タラバ蟹の鉄板焼とメインでは神戸ビーフをお召し上がりいただけます。

また、中には蟹とイクラの釜めしをご用意した贅沢なコースメニューです。

Teppan sautéed foie gras and cod milt grenoble sauce

フォアグラと白子のマリアーージュ グルノーブル風ソース

\*\*\*\*\*

Mizuna and broccoli salad carrot and orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

\*\*\*\*\*

Teppan sautéed Ezo abalone garlic sauce "Shimanto" river seaweed flavor

エゾアワビの鉄板焼 特製ガーリックソース 四万十川の海苔風味

\*\*\*\*\*

Teppan sautéed King crab 150g with crab miso butter sauce yuzu flavor

タラバ蟹 150g の鉄板焼 蟹味噌のバターソース 柚子風味

\*\*\*\*\*

Seasonal grilled vegetables bonito and kelp soup stock flavor

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

\*\*\*\*\*

Kobe beef tenderloin steak 80g or Kobe beef loin steak 90g

神戸ビーフフィレスステーキ 80g または、神戸ビーフロースステーキ 90g

"Aomori" garlic, 2 types salt, grated horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

\*\*\*\*\*

Snow crab and salmon roe Kettle rice with rice burnt, red miso soup, seasonal Japanese pickles

蟹とイクラの釜飯 おこげ添え、赤だし、季節の香の物

\*\*\*\*\*

Vacherin of strawberry and yuzu

いちごと柚子のヴァシュラン

\*\*\*\*\*

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。