

# コース

course

17:30-22:30 (21:30 LO)

鉄板料理

steak house



## 清水

kiyomizu 15,400

鮮魚の生ハムオープンサンド 白味噌仕立て  
open-faced sandwich of  
house-cured fish with white miso

フォアグラの飛龍頭 海苔のソース  
foie gras japanese tofu fritter with nori sauce

筍の木の芽和え  
bamboo shoots with young sansho leaf

季節の野菜料理  
seasonal vegetable dish

鮮魚の若狭地焼き 春の豆のソース  
soy-glazed grilled seasonal fish  
with spring bean sauce

柑橘とホワイトセロリのグラニテ  
citrus and white celery granita

黒毛和牛 鉄板焼きA5ロース  
teppanyaki wagyu A5 loin

出汁茶漬け 桜海老と芹のかき揚げ  
rice and tea broth served with  
sakura shrimp and japanese parsley kakiage

きんつばとバニラアイス コーヒー風味  
kintsuba and vanilla ice cream with coffee sauce

## 花六

hanaroku 19,800

鮮魚の生ハムオープンサンド 白味噌仕立て  
open-faced sandwich of  
house-cured fish with white miso

フォアグラの飛龍頭 海苔のソース  
foie gras japanese tofu fritter with nori sauce

筍の木の芽和え  
bamboo shoots with young sansho leaf

季節の野菜料理  
seasonal vegetable dish

オマール海老とホタテの鉄板焼き  
ドライトマトのソース  
teppanyaki lobster and scallop  
with dried tomato sauce

柑橘とホワイトセロリのグラニテ  
citrus and white celery granita

黒毛和牛 鉄板焼きA5ヒレ A5ロース 食べ比べ  
teppanyaki wagyu A5 fillet and A5 loin

出汁茶漬け 桜海老と芹のかき揚げ  
rice and tea broth served with  
sakura shrimp and japanese parsley kakiage

きんつばとバニラアイス コーヒー風味  
kintsuba and vanilla ice cream with coffee sauce

## 感洛

kanra 26,400

鮮魚の生ハムオープンサンド 白味噌仕立て  
open-faced sandwich of  
house-cured fish with white miso

フォアグラの飛龍頭 海苔のソース  
foie gras japanese tofu fritter with nori sauce

筍の木の芽和え  
bamboo shoots with young sansho leaf

季節の野菜料理  
seasonal vegetable dish

オマール海老と鮑の鉄板焼き  
ドライトマトのソース  
teppanyaki lobster and abalone  
with dried tomato sauce

柑橘とホワイトセロリのグラニテ  
citrus and white celery granita

黒毛和牛 鉄板焼きA5 ヒレ  
teppanyaki wagyu A5 fillet

出汁茶漬け 桜海老と芹のかき揚げ  
rice and tea broth served with  
sakura shrimp and japanese parsley kakiage

きんつばとバニラアイス コーヒー風味  
kintsuba and vanilla ice cream with coffee sauce

## 単品メニュー

### a la carte

黒毛和牛 A5ロースの鉄板焼き 150g 9,000  
teppanyaki wagyu A5 loin 200g 13,000

黒毛和牛 A5ヒレの鉄板焼き 150g 17,000  
teppanyaki wagyu A5 fillet 200g 23,000

焼き野菜盛合せ 1,800  
assorted grilled vegetables

季節の先付け三種 2,000  
three seasonal appetizer

黒毛和牛の冷製ローストビーフ 2,800  
chilled wagyu roast beef

鮮魚の鉄板焼き 4,000  
teppanyaki seasonal fish

オマール海老の鉄板焼き 半身/一尾 5,000 / 9,000  
teppanyaki lobster (half / whole)

鮑の鉄板焼き 5,000  
teppanyaki abalone

きんつばとバニラアイス コーヒー風味 1,800  
kintsuba and vanilla ice cream with coffee sauce

アイスクリーム / シャーベット 800  
ice cream / sherbet

料理内容は当日の仕入れ状況などにより変更になる可能性があります。  
the contents of courses will vary depending on the day's stocks.

表記の価格には消費税・サービス料10%が含まれています。  
this price includes tax and service charge.