

# コース

course

17:30-22:30(21:30 L.O)

鉄板料理  
steak house



## 清水

kiyomizu 15,400

季節の先付け三種

three seasonal appetizer

アスパラカダイフ包み焼き  
フォアグラと温度卵ソース

deep-fried asparagus wrapped in kadaif  
with foie gras and egg-based sauce

鱈酒かす京焼 ズワイガニ天麩羅 カラスミ塩添え

grilled spanish mackerel marinated in sake lees,  
snow crab tempura with bottarga salt

黒毛和牛A5ロース鉄板焼き

teppanyaki wagyu A5 loin

手巻きキンパ風味 旬わかめスープ

hand-rolled kimbap-style sushi with  
with seasonal seaweed soup

パティシエ特製デザート

pastry chef's special dessert

## 花六

hanaroku 19,800

季節の先付け三種

three seasonal appetizer

アスパラカダイフ包み焼き  
フォアグラと温度卵ソース

deep-fried asparagus wrapped in kadaif  
with foie gras and egg-based sauce

鱈酒かす京焼 ズワイガニ天麩羅 鮑の鉄板焼き

grilled spanish mackerel marinated in sake lees,  
snow crab tempura,teppanyaki abalone  
with bottarga salt

黒毛和牛鉄板焼き A5ヒレ ロース食べ比べ

teppanyaki wagyu A5 fillet and loin

手巻きキンパ風味 旬わかめスープ

hand-rolled kimbap-style sushi with  
with seasonal seaweed soup

パティシエ特製デザート

pastry chef's special dessert

## 感洛

kanra 26,400

季節の先付け三種

three seasonal appetizer

アスパラカダイフ包み焼き  
フォアグラと温度卵ソース

deep-fried asparagus wrapped in kadaif  
with foie gras and egg-based sauce

活オマール海老と鮑の鉄板焼き

teppanyaki lobster and abalone

黒毛和牛 A5ヒレ鉄板焼き

teppanyaki wagyu A5 fillet

手巻きキンパ風味 旬わかめスープ

hand-rolled kimbap-style sushi with  
with seasonal seaweed soup

パティシエ特製デザート

pastry chef's special dessert

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

黒毛和牛鉄板焼き A5ランクヒレ 150g / 17,000  
signature A5 wagyu fillet 200g / 23,000

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

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

鱈酒かす京焼 ズワイガニ天麩羅 鮑の鉄板焼き  
grilled spanish mackerel marinated in  
sake lees,snow crab tempura,teppanyaki abalone 6,000

アスパラカダイフ包み焼き  
フォアグラと温度卵ソース  
deep-fried asparagus wrapped in kadaif  
with foie gras and egg-based sauce 3,000

手巻きキンパ風味 旬わかめスープ  
hand-rolled kimbap-style sushi  
with seasonal seaweed soup 1,800

季節のデザート  
pastry chef's special dessert 1,800

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