DINNER COURSE MENU

TASTE

お一人様　¥12.100

シェフの気紛れなサラダ
Capricious salad

本日のスープ
Todays Soup

プティパン
Small Bread

産地厳選　A5黒毛和牛のサーロインステーキ
Carefully selected Japanese Black Beef Sirloin Steak
産地直送野菜の鉄板焼
Teppanyaki with vegetables delivered directly from the farm

冷菓
Frozen Dessert

珈琲 or 紅茶
Coffee/tea

EXPERIENCE

お一人様　¥16,500

本日の前菜
Seasonal Starter

本日のスープ
Todays Soup

プティパン
Small Bread

三崎漁港からのお魚料理
Fish From MISAKI Fishing Port

季節のお口直し
Seasonal palate cleanser

産地厳選　A5黒毛和牛のサーロインステーキ
Carefully selected Japanese Black Beef Sirloin Steak
産地直送野菜の鉄板焼
Teppanyaki with vegetables delivered directly from the farm

※グレードアップ　フィレ肉に変更＋¥3300
Change to higher grade fillet meat for an additional ¥3,300

デザート
Dessert

珈琲 or 紅茶
Coffee/tea

SIGNATURE

お一人様　　¥22.000

アミューズ
Amuse

本日の前菜
Seasonal Starter

本日のスープ
Todays Soup

プティパン
Small Bread

三浦半島の伊勢海老の鉄板焼き　野菜のベルモットソース
Miura Peninsula spiny lobster teppanyaki with vegetable vermouth sauce

季節のお口直し
Seasonal palate cleanser

山形県雪降り和牛尾花沢のフィレステーキ
Yamagata Prefecture Snowy Wagyu Obanazawa Fillet Steak
産地直送野菜の鉄板焼
Teppanyaki with vegetables delivered directly from the farm

和歌山紀州の梅うどん
Wakayama Kishu Plum Udon

デザート
Dessert

珈琲 or 紅茶
Coffee/tea

SAVOR

お一人様　　¥29.700

アミューズ
Amuse

本日の前菜
Seasonal Starter

本日のスープ
Todays Soup

プティパン
Small Bread

岩手産黒鮑と魚介類の鉄板焼き　カフェドパリ
Iwate black abalone and scallops teppanyaki with herd butter

季節のお口直し
Seasonal palate cleanser

山形県雪降り和牛尾花沢のフィレステーキ
Yamagata Prefecture Snowy Wagyu Obanazawa Fillet Steak
産地直送野菜の鉄板焼
Teppanyaki with vegetables delivered directly from the farm

ガーリックライス　お味噌汁 香の物
Garlic rice、miso soup and Japanese pickles

デザート
Dessert

珈琲 or 紅茶
Coffee/tea