

Chef's Table

Omakase Teppan Dinner Experience

駿河産桜海老と白魚 タケノコのガレット仕立て

蛤の鉄板海藻蒸し 蛤の出汁添え 桜花塩

神戸牛鉄板しゃぶしゃぶ 春の山菜仕立て

鮑のソテー 落の薑味噌ソース 春の野菜と共に

神戸牛サーロイン (90g) 又は フィレ (70g)

こだわり春の焼き野菜

しらすと菜の花のフライドライス 赤出汁

車麩のフレンチトースト バニラアイスクリーム

¥44,275-

メニューの表示料金は日本円で表記されており、料金には税金・サービス料が含まれております。
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

Chef's Table

Omakase Teppan Dinner Experience

Sakura Shrimp and White Fish and Bamboo shoots Galette Style

Steamed Clam with Kelp, Clam Soup

Kobe Beef Shabu-Shabu Teppan Style

Sautéed Abalon with Butterbur sprout Miso Sauce

Kobe Beef Sirloin(90g) or Tenderloin(70g)

Grilled Spring Vegetables

Fried Rice, Whitebait and Rape blossoms, Red Miso Soup

Wheat Gluten French Toast with Vanilla Ice Cream

¥44,275-

All the Prices on the Menu are in Japanese Yen, and Prices inclusive of taxes and service charge.
Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our associates.