

# 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

2色のアスパラガスソテー フランボワーズ風味

本日の鮮魚のソテー 春キャベツ 木の芽ヴァンブランソース

但馬太田牛サーロイン(90g) 又は フィレ(70g)

こだわり穀雨の焼き野菜

かつおと大葉のフライドライス 赤出汁

アイスクリーム ワインジュレかけ

¥18,975-

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, White Fish and Bamboo shoots Galette Style

Sautéed 2 kind of Asparagus, Raspberry Flavor

Sautéed Tosay's Fish, Spring Cabbage with Leaf bud White Wine Sauce

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

Grilled Kokuu Vegetables

Fried Rice, Bonito and Green Shiso, Red Miso Soup

Ice Cream with Wine Jelly

¥18,975-

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.