

Chef's Table

Omakase Teppan Dinner Experience

松阪牛の炙り 雲丹 キャビア 山椒風味の寿司スタイル

ホワイトアスパラガス松阪牛巻き 黄身醤油ソース

フォアグラのソテー チェリー 赤ワインソース

ブルーオマール海老のソテー ズッキーニヌイユ
木の芽ヴァンブランソース

松阪牛サーロイン(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

鉄板どら焼き バニラアイスクリーム

¥37,950-

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

Grilled Matsusaka Beef, Sea Urchin and Caviar Sushi Style

White Asparagus Wrapped in Matsusaka Beef with Egg yolk Soy Sauce

Sautéed Foie Gras, Cherry with Red Wine Sauce

Sautéed Bule Lobster, Zucchini Neuille with Leaf bud White Wine Sauce

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

Grilled Kokuu Vegetables

Fried Rice, Bonito and Beans, Red Miso Soup

Teppan Dorayaki with Vanilla Ice Cream

¥37,950-

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.