

Chef's Table

Omakase Teppan Lunch Experience

新じゃがいものヌイユのサラダ仕立て カラスミかけ

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

京都大原平飼い卵と京都柴漬けのガーリックライス 赤出汁

アイスクリーム ワインジュレかけ

¥15,000-

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 Lunch Experience

Potato Neuille Salad 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

Kyoto Egg, Kyoto Pickles Garlic Rice, Red Miso Soup

Ice Cream with Wine Jelly

¥15,000-

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.