

# Chef's Table

## Omakase Teppan Dinner Experience

松阪牛の炙り寿司 雲丹 キャビア

ホワイトアスパラガス 生ハム 黄身醤油 黒にんにくソース

伊勢海老の鉄板チリソース仕立て

松阪牛サーロイン 90g 又は フィレ 70g (+¥3,542)

こだわり芒種の焼き野菜

鉄板で仕上げる黒毛和牛の牛丼 赤出汁

カモミールアイスクリーム チェリーソース

¥25,000-

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 Dinner Experience

Grilled Matsusaka Beef Sushi, Sea Urchin and Caviar

Sautéed White Asparagus, Egg yolk Soy Sauce and Black Garlic Paste

Sautéed Ise Lobster with Chili Sauce Teppan Style

Matsusaka Beef Sirloin 90g or Tenderloin 70g (+ ¥3,542)

Grilled Boshu Vegetables

Rice topped with Teppan Wagyu beef , Red Miso Soup

Chamomile Ice Cream with Cherry Sauce

¥25,000-

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.