

Chef's Table

Omakase Teppan Dinner Experience

本マグロ 雲丹 寿司スタイル 山椒風味

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

ハタの鉄板昆布蒸し 青ゆずの香り

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

¥20,000-

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

Tuna, Sea Urchin Sushi Style, Japanese Pepper

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

Kelp Steamed Grouper, Yuzu Citrus flavor

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

¥20,000-

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.