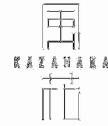


# 鉄板焼 ランチ

Teppan yaki Lunch



数量限定  
Limited menu

## 匠 (たくみ)

Teppan course "TAKUMI"

先付、生野菜、旬の焼き野菜  
黒毛和牛ハンバーグステーキ、食事(山形産米)、甘味  
Appetizer, salad, sautéed vegetables,  
Japanese Wagyu beef hamburger, "Yamagata" rice, miso soup and dessert

¥4,500

## 葵 (あお)

Teppan course "AO"

先付、旬菜のスープ、旬の焼き野菜、生野菜  
黒毛和牛ステーキ又は黒毛和牛すき焼きスタイル、食事(山形産米)、甘味  
Appetizer, vegetable soup, sautéed vegetables, salad

Choice of sukiyaki style or grilled Japanese Wagyu beef, "Yamagata" rice, miso soup and dessert

## 銘柄牛

Japanese Wagyu Beef

¥5,800

上記のコースは、フィレ 80g 又は サーロイン 100g をお選び頂けます

Please select your cut of beef, fillet 80g or sirloin 100g.

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。  
Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.

# 陽(よう)

Teppan course “YO”

先付、旬菜のスープ、造里、旬の焼き野菜  
生野菜、黒毛和牛ステーキ、食事(山形産米)、甘味

Appetizer, vegetable soup, sashimi, sautéed vegetables, Salad, Japanese Wagyu beef,  
“Yamagata” rice (or Japanese rice omelet with supplement of ¥1,000), miso soup and dessert

銘柄牛

Japanese Wagyu Beef

¥7,800

食事を和風オムライスへの変更、追加料金 ¥1,000

# 虹(にじ)

Teppan course “NIJI”

先付、旬菜のスープ、造里  
本日の海鮮焼、旬の焼き野菜、生野菜  
黒毛和牛ステーキ、食事(山形産米)、甘味

Appetizer, vegetable soup, sashimi,  
seasonal seafood ( or choice of Ise lobster or abalone with supplement of ¥5,000 )  
sautéed vegetables, salad, Japanese Wagyu beef,  
“Yamagata” rice (or Japanese rice omelet with supplement of ¥1,000),  
miso soup and dessert

銘柄牛

Japanese Wagyu Beef

¥9,800

海鮮焼を伊勢海老又は黒鮑への変更、追加料金 ¥5,000

食事を和風オムライスへの変更、追加料金 ¥1,000

上記のコースは、フィレ 80g 又は サーロイン 100g をお選び頂けます

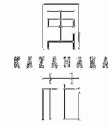
Please select your cut of beef, fillet 80g or sirloin 100g.

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。  
Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.

# 鉄板焼 デイナー



Teppan yaki Dinner

## 奏 (かなで)

Teppan course “KANADE”

先付、御椀、造里、旬の焼き野菜、生野菜  
黒毛和牛ステーキ、食事(山形産米)、甘味

Appetizer, clear soup, sashimi, sautéed vegetables, salad  
Japanese beef steak, “Yamagata” rice, miso soup and dessert

### 銘柄牛

Japanese Beef

¥15,000

## 輝 (ひかり)

～旬の海鮮 コース～

Teppan seasonal seafood course “HIKARI”

先付、御椀、造里、本日の海鮮焼、旬の焼き野菜、生野菜  
黒毛和牛ステーキ、食事(山形産米)、甘味

Appetizer, clear soup, sashimi, seasonal seafood, sautéed vegetables, salad  
Japanese beef steak, “Yamagata” rice, miso soup and dessert

### 銘柄牛

Japanese Beef

¥18,000

フィレ 80g 又は サーロイン 100g をお選び頂けます

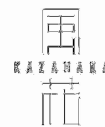
Please select your cut of beef, fillet 80g or sirloin 100g.

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。

Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.



## 郷音 (ひびき) ~伊勢海老又は、黒鮑コース~

Teppan Ise lobster or abalone course "HIBIKI"

先付、御椀、造里、活伊勢海老 又は、活黒鮑、旬の焼き野菜、  
生野菜、黒毛和牛ステーキ、食事(山形産米)、甘味

Appetizer, clear soup, sashimi, Ise lobster or abalone, sautéed vegetables,  
Salad, Japanese beef steak, "Yamagata" rice, miso soup and dessert

### 銘柄牛

Japanese Beef

¥22,000

## 閃 (ひらめき) ~シェフおすすめコース~

Chef's special course "HIRAMEKI"

先付、焼フォアグラ、旬菜のスープ、造里、  
黒鮑 又は 伊勢海老 又は 舌平目、旬の焼き野菜、  
閃の一皿、生野菜、黒毛和牛ステーキ、食事(山形産米)、甘味

Appetizer, foie gras, seasonal soup, sashimi, a choice of abalone or Ise lobster or sole, sautéed vegetables,  
chef's special, salad, Japanese beef steak, "Yamagata" rice, miso soup and dessert

### 銘柄牛

Japanese Beef

¥28,000

フィレ 80g 又は サーロイン 100g をお選び頂けます

Please select your cut of beef, fillet 80g or sirloin 100g

上記料金には、税金・サービス料は含まれております。

Price include tax and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けくださいませ。

Should you be allergic to any food ingredients, please do not hesitate to ask assistance from the Outlet Manager.