



鉄板焼 山科
Teppanyaki – Yamashina
¥8,000

秋イカと唐墨 小松菜と菊の胡麻和え 南瓜胡麻豆腐
Autumn squid with fried mullet roe,
Japanese mustard spinach and chrysanthemum sesame dressing, pumpkin tofu

林料理長厳選 旬の焼き野菜
茄子 かんしょ 霞ヶ浦れんこん 里川かぼちゃ 生麩
Chef Hayashi's recommendation grilled seasonal vegetables
Eggplant, sweet potato, lotus root, pumpkin, nama-fu (wheat gluten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad “farm to table”

厳選和牛 80g
Wagyu beef 80g
または / or
真鯛と帆立貝とタラバ蟹の鉄板焼き
Grilled sea bream, scallop and king crab
または / or
オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース
Grilled lobster, Japanese sambal sauce
または / or
黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)
Wagyu beef tenderloin A5 80g
または / or
神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)
Kobe beef sirloin A4 80g
または / or
和牛3種食べ比べ (+¥6,000)
Wagyu trio tasting
黒毛和牛A4サーロイン 30g 黒毛和牛A5フィレ 30g 神戸牛A4サーロイン 30g
Wagyu beef sirloin A4 30g, wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g

ご飯 または ガーリックライス (+¥1,300)
赤出汁 香の物
Steamed rice or garlic fried rice
Red miso soup and pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 清水
Teppanyaki – Kiyomizu
¥11,000

秋イカと唐墨 小松菜と菊の胡麻和え 南瓜胡麻豆腐
Autumn squid with fried mullet roe
Japanese mustard spinach chrysanthemum sesame dressing, pumpkin tofu
または / or
季節野菜とじっくり煮込んだ和牛のコーゲンスープ カルタファタ包み
Seasonal vegetables and stewed wagyu beef, wrapped carta fata, collagen soup

真鯛の鉄板焼きトマトソースと山葵オイル
Grilled sea bream, tomato sauce and wasabi oil
または / or
活オマール海老半身 (+¥3,800)
Grilled half lobster
または / or
鮑 (+¥6,500)
Grilled abalone

林料理長厳選 旬の焼き野菜
茄子 かんしょ 霞ヶ浦れんこん 里川かぼちゃ 生麩
Chef Hayashi's recommendation grilled seasonal vegetables
Eggplant, sweet potato, lotus root, pumpkin, nama-fu (wheat gluten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad "farm to table"

黒毛和牛A4ロース 80g
Wagyu beef sirloin A4 80g
または / or
黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)
Wagyu beef tenderloin A5 80g
または / or
神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)
Kobe beef sirloin A4 80g
または / or
和牛3種食べ比べ (+¥6,000)
Wagyu trio tasting
黒毛和牛A4サーロイン 30g 黒毛和牛A5フィレ 30g 神戸牛A4サーロイン 30g
Wagyu beef sirloin A4 30g, wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g

ご飯 または ガーリックライス (+¥1,300)
赤出汁 香の物
Steamed rice or garlic fried rice
Red miso soup and pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 知恩
Teppanyaki – Chion
¥17,000

秋イカと唐墨 小松菜と菊の胡麻和え 南瓜胡麻豆腐
Autumn squid with fried mullet roe,
Japanese mustard spinach chrysanthemum sesame dressing, pumpkin tofu
または / or
フォアグラの鉄板焼き 秋の味覚と胡桃のパンケーキ
Sautéed foie gras, autumn fruit and walnut pancakes, gastrique sauce

オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース
Grilled lobster, Japanese sambal sauce

林料理長厳選 旬の焼き野菜
茄子 かんしょ 霞ヶ浦れんこん 里川かぼちゃ 生麩
Chef Hayashi's recommendation grilled seasonal vegetables
Eggplant, sweet potato, lotus root, pumpkin, nama-fu (wheat gluten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad “farm to table”

黒毛和牛A4ロース 80g
Wagyu beef sirloin A4 80g
または / or
黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)
Wagyu beef tenderloin A5 80g
または / or
神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)
Kobe beef sirloin A4 80g
または / or
和牛3種食べ比べ (+¥6,000)
Wagyu trio tasting
黒毛和牛A4サーロイン 30g 黒毛和牛A5フィレ 30g 神戸牛A4サーロイン 30g
Wagyu beef sirloin A4 30g, wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g

ご飯 または ガーリックライス (+¥1,300)
Steamed rice or garlic fried rice

赤出汁 香の物
Red miso soup and pickles

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 茨城 極
Teppanyaki – Ibaraki Supreme
¥22,000

アミューズ
Starter

秋イカと唐墨 小松菜と菊の胡麻和え 南瓜胡麻豆腐
Autumn squid with fried mullet roe,
Japanese mustard spinach and chrysanthemum sesame dressing, pumpkin tofu

茨城県産伊勢海老
ラヴィゴットソース または トマトとケッパーのバターソース
Grilled lobster from “Ibaraki”
Ravigote sauce or tomato and caper butter sauce

茨城県産焼き野菜
茄子 かんしょ 霞ヶ浦れんこん 里川かぼちゃ 生麩
Grilled vegetables from Ibaraki
Eggplant, sweet potato, lotus root, pumpkin nama-fu (wheat gluten)

茨城県産常陸姫（常陸牛雌牛）サーロイン 80g
Hitachi Wagyu beef (female) sirloin 80g
コンディメント
手造りちり酢 山葵 笠間いなり味噌
Condiments
Soy sauce with citrus juice, wasabi, miso

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice, red miso soup and pickles
または / or
玄蕎麦最高峰 常陸秋そば 山葵、白胡麻、小口葱 (+¥1,300)
Hitachi autumn soba noodles, wasabi, white sesame seeds, green onion

笠間和菓のモンブラン
Mont Blanc cake



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.
写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼-旬海 右京
Teppanyaki seafood special – Ukyo
¥22,000

アミューズ
Starter

秋イカと唐墨 小松菜と菊の胡麻和え 南瓜胡麻豆腐
Autumn squid with fried mullet roe
Japanese mustard spinach and chrysanthemum sesame dressing, pumpkin tofu

真鯛の鉄板焼き
Grilled sea bream
または / or
帆立の鉄板焼き
Grilled scallops

オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース
Grilled lobster, Japanese sambal sauce

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad “farm-to-table”

鮑の鉄板焼きトマトとケッパーのバターソース
Grilled abalone with tomato and caper butter sauce

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice, red miso soup and pickles
または / or
玄蕎麦最高峰 常陸秋そば 山葵 白胡麻 小口葱 (+¥1,300)
Hitachi autumn soba noodles, wasabi, white sesame seeds, green onion

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.

写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

鉄板焼 神戸
Teppanyaki – Kobe
¥42,000

南瓜胡麻豆腐 秋烏賊と唐墨 キャビア
Pumpkin tofu, Autumn squid with fried mullet roe, caviar

季節のお刺身3点盛り合わせ
Three kinds of seasonal sashimi

フォアグラの鉄板焼き秋の味覚と胡桃のパンケーキ
Sautéed foie gras, autumn fruit and walnut pancakes, gastrique sauce

オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース
Grilled lobster, Japanese sambal sauce

鮑の鉄板焼きトマトとケッパーのバターソース
Grilled abalone with tomato and caper butter sauce

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
Organic vegetable salad “farm-to-table”

神戸牛サーロイン 80g
Grilled Kobe beef sirloin A4 80g

ガーリックライス 赤出汁 香の物
Garlic fried rice, red miso soup and pickles
または / or
玄蕎麦最高峰 常陸秋そば 山葵 白胡麻 小口葱
Hitachi autumn soba noodles, wasabi, white sesame seeds, green onion

季節のデザート
Seasonal dessert



国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.

写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

アラカルト 鉄板焼き
A la carte – Teppanyaki

和牛
Wagyu beef

黒毛和牛A4サーロイン 100g
Wagyu beef sirloin A4 100g ¥10,450

SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 100g
SDGs Hitachi Wagyu beef sirloin 100g ¥10,450

黒毛和牛A5フィレ 100g
Wagyu beef tenderloin A5 100g ¥15,650

シャトーブリアン 100g
Chateaubriand A5 100g ¥18,250

神戸牛A4サーロイン 100g
Kobe beef sirloin A4 100g ¥24,800

10g単位でお好みの量をご用意いたします。
We are pleased to serve your preferred portion starting from 10g increments.



アラカルト 鉄板焼き
A la carte – Teppanyaki

前菜
Appetizers

かぼちゃのポタージュ Pumpkin soup	¥1,600
フレッシュフォアグラの鉄板焼き 80g Sautéed foie gras 80g	¥6,200
刺身盛り合わせ5種 Assorted sashimi (5 kinds)	¥7,800

サラダ
Salad

季節野菜とバリバリチーズのシーザーサラダ Caesar salad	¥1,950
--------------------------------------	--------

魚介
Seafood

太刀魚100g Cutlass fish 100g	¥3,950
帆立貝3個 Scallop (3 Pieces)	¥4,550
鮑 130g Abalone 130g	¥9,150
活オマール海老 450g Lobster 450g	¥13,200
茨城産伊勢海老 450g Ise lobster (from Ibaraki) 450g	¥17,000



アラカルト 鉄板焼き
A la carte – Teppanyaki

野菜
Vegetable

自家製肉味噌が付きます。
Seasoned ground meat with miso.

淡路産たまねぎ 150g Onion	¥1,200
茄子 150g Eggplant	¥1,200
霞ヶ浦れんこん 150g Lotus root	¥1,400
マコモダケ 2本 Corn mushrooms (2pieces)	¥1,600
ジャンボ椎茸 2個 Shiitake mushroom (2pieces)	¥1,600
きのこ盛り合わせ Assorted Japanese mushroom	¥2,850
野菜盛り合わせ Assorted vegetables	¥3,250

ご飯
Rice

ガーリックライス Garlic fried rice	¥2,650
オムライス デミグラスソース Omelet rice with home-made demi-glace sauce	¥3,750
シェフ特製 黒毛和牛のスパイスカレー グリル野菜添え Wagyu beef curry rice with grill vegetables	¥3,500
巻物盛り合わせ Tuna and salmon roll	¥4,000
握り盛り合わせ (9種) Assorted sushi (9 kinds)	¥7,800

デザート
Dessert

アイスクリーム または シャーベット フルーツ添え Ice cream or sherbet with fruit	¥1,300
メロンと季節のフルーツ Melon with seasonal fruits	¥2,650

国産米使用。Rice product from Japan.

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。Prices are inclusive of taxes and 13% service charge.