

梓ディナー

~Azusa Dinner~

おまかせ3種小前菜盛り合せ

Assorted small appetizers

本日のスープ

Today's soup

季節のサラダ

Seasonal salad

お肉をお選びください/choice of beef

黒毛和牛ロース (150g)

Loin of beef

黒毛和牛フィレ (120g)

Filet of beef +¥2,400

鹿児島黒牛A-5フィレ (120g)

Premium filet of SAGA beef +¥6,000

焼野菜

Grilled vegetables

魚沼産コシヒカリ御飯一式

Steamed rice (made in UONUMA) set

鉄板焼 ケヤキメ料理を別紙から変更いただけます

If you would like to change, Please ask the staff.

おすすめデザート

Petit sweet

¥16,000

サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge and will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

佐賀牛ディナー

~Sagagyu Dinner~

おまかせ3種小前菜盛り合せ

Assorted small appetizers

本日のスープ

Today's soup

季節のサラダ

Seasonal salad

佐賀牛 A-5 フィレ (120g)

Premium filet of SAGA beef

焼野菜

Grilled vegetables

魚沼産コシヒカリ御飯一式

Steamed rice (made in UONUMA) set

鉄板焼 ケヤキメ料理を別紙から変更いただけます

If you would like to change, Please ask the staff.

おすすめデザート

Petit sweet

¥23,500

サービス料15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge and will be added to your bill.
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.

神戸ビーフディナー

~Kobe beef Dinner~

おまかせ3種小前菜盛り合せ

Assorted small appetizers

本日のスープ

Today's soup

季節のサラダ

Seasonal salad

お肉をお選びください/choice of beef

神戸ビーフ ロース (150g)

Loin of KOBE beef

神戸ビーフ フィレ (120g)

Filet of KOBE beef +¥3,000

焼野菜

Grilled vegetables

魚沼産コシヒカリ御飯一式

Steamed rice (made in UONUMA) set

鉄板焼 ケヤキメ料理を別紙から変更いただけます

If you would like to change, Please ask the staff.

おすすめデザート

Petit sweet

¥32,500

サービス料15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge and will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

櫛

～ KEYAKI ～

カツオの炙りキャビア添え 香味野菜 淡路玉葱和風ドレッシング
Seared bonito with caviar, AWAJI onion dressing

本日のスープ
Today's soup

活鮑と帆立貝柱の鉄板焼き
Sauteed fresh abalone& scallop

季節のサラダ
Seasonal salad

お肉をお選びください/choice of beef

佐賀牛 A-5 フィレ (110g)
Premium filet of SAGA beef

神戸ビーフ ロース (130g)
Loin of KOBE beef +¥7,100 UP

神戸ビーフ フィレ (110g)
Filet of KOBE beef +¥11,000 UP

焼野菜
Grilled vegetables

魚沼産コシヒカリ御飯一式
Steamed rice (made in UONUMA) set

鉄板焼 ケヤキメ料理を別紙から変更いただけます
If you would like to change, Please ask the staff.

おすすめデザート
Petit sweet

¥26,000

サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.

極みの宴

～ Kiwami Dinner ～

カツオの炙りキャビア添え 香味野菜 淡路玉葱和風ドレッシング
Seared bonito with caviar, AWAJI onion dressing

活鮑のステーキ 自家製ポン酢ソース
Abalone steak

フォアグラのソテー
Sautéed foie gras

活伊勢海老 (1/2尾) と帆立貝柱の鬼瓦焼き
Sautéed spiny lobster and scallop

季節のサラダ
Seasonal salad

お肉をお選びください/Choice of beef

佐賀牛 A-5 フィレ (110g)
Premium filet of SAGA beef

神戸ビーフ ロース (130g)
Loin of KOBE beef + ¥7,100 UP

神戸ビーフ フィレ (110g)
Filet of KOBE beef + ¥11,000 UP

焼野菜

Grilled vegetables

魚沼産コシヒカリ御飯一式

Steamed rice (made in UONUMA) set

鉄板焼 ケヤキメ料理を別紙から変更いただけます
If you would like to change, Please ask the staff.

おすすめデザート

Petit sweet

¥36,500

サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge and will be added to your bill.
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.