

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

Wagyu

ロース 150g

Loin

フィレ 120g

Filet +¥2,400 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

¥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

お肉をお選びください/choice of beef

佐賀牛 A-5 ファイル

Premium filet of SAGA BEEF

120 g

150 g

+¥4,800 UP

焼野菜

Grilled vegetables

魚沼産コシヒカリ御飯一式

Steamed rice (made in UONUMA) set

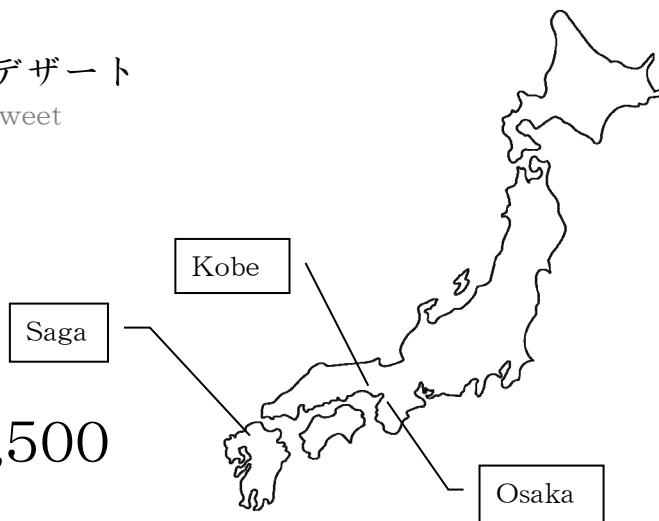
鉄板焼 ケヤキメ料理を別紙から変更いただけます

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

おすすめデザート

Petit sweet

¥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.

櫛

～ KEYAKI ～

鱧の炙りと水茄子 キャビア飾り トマトドレッシング

Seared sea eel and eggplant with caviar, tomato 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

Premium filet of SAGA BEEF

110 g

130 g

+¥3,200 UP

神戸ビーフ

KOBE BEEF

ロース 130 g

フィレ 110 g

Loin +¥7,100 UP

Filet +¥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.

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

KOBE BEEF

ロース 150g

Loin

フィレ 120g

Filet +¥3,000 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

¥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.

極みの宴

～ Kiwami Dinner ～

鱧の炙りと水茄子 キャビア飾り トマトドレッシング
Seared sea eel and eggplant with caviar, tomato 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
Premium filet of SAGA BEEF

110 g 130 g
+¥3,200 UP

神戸ビーフ
KOBE BEEF

ロース 130 g フィレ 110 g
Loin +¥7,100 UP Filet +¥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.