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

サーロイン　150ｇ
Sirloin

フィレ　120ｇ
Filet +¥2,400 UP

焼野菜
Grilled vegetables

国産コシヒカリ御飯一式
Steamed rice 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 フィレ

Premium filet of SAGA BEEF

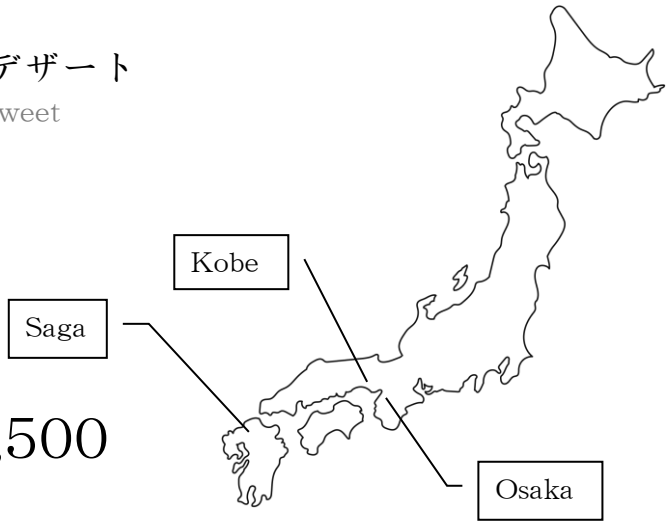
120ｇ　　150ｇ
+¥4,800 UP

焼野菜
Grilled vegetables

国産コシヒカリ御飯一式
Steamed rice 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.

特選銘柄牛ディナー

～ Wagyu 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

特選銘柄牛

Wagyu

ロース 150ｇ
Loin

フィレ 120ｇ
Filet +¥3,000 UP

焼野菜
Grilled vegetables

国産コシヒカリ御飯一式
Steamed rice 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.

欅

～ KEYAKI ～

桜香る鯛のカルパッチョ キャビア飾り 春の彩り
Carpaccio of sea bream with caviar, aroma of cherry blossoms

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

特選銘柄牛
Wagyu

ロース 130 g
Loin +¥7,100 UP

フィレ 110 g
Filet +¥11,000 UP

焼野菜
Grilled vegetables

国産コシヒカリ御飯一式
Steamed rice 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 ～

桜香る鯛のカルパッチョ キャビア飾り 春の彩り
Carpaccio of sea bream with caviar, aroma of cherry blossoms

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
Sauteed foie gras

活伊勢海老（1/2尾）と帆立貝柱の鬼瓦焼き
Sauteed 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

特選銘柄牛

Wagyu

ロース 130 g
Loin +¥7,100 UP

フィレ 110 g
Filet +¥11,000 UP

焼野菜
Grilled vegetables

国産コシヒカリ御飯一式
Steamed rice 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

2名様より承ります。*Minimum 2 persons*

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.