

DINNER



チャージ代としてお一人様500円(550円)を頂戴しております。 | 価格は全て税抜です。※ ()内は税込

We have a cover charge of 500yen (550yen) per person. | Tax not included. *Prices in parentheses include tax.

LUXURY COURSE

16,500

(18,150)

- AMUSE** Chef's Special
本日の逸品
- COLD APPETIZER** Tuna Tartare
本鮪のタルタル
- HOT APPETIZER** Sauteed Foiegras
フォアグラのソテー バルサミックマデイラソース
- FISH 1** King Crab
タラバガニ
- FISH 2** Abalone Confit
鮑のコンフィ
- SALAD** Fattoush
アラビック チョップド グリーンサラダ
ザクロとスタチのドレッシング
- STEAK** Miyazaki Beef Sirloin 80g
宮崎牛サーロイン 80g
or
Miyazaki Beef Fillet 80g
宮崎牛フィレ 80g +1,500 (税込1,650)
or
Miyazaki Beef Chateaubriand 80g
宮崎牛シャトーブリアン 80g +3,000 (税込3,300)
- CARBO** Garlic Fried Rice w/Today's Soup
ガーリックライス と 本日の御椀
- DESSERT** Today's Dessert
本日のデザート

CHEF'S COURSE

12,500

(13,750)

- AMUSE** Chef's Special
本日の逸品
- COLD APPETIZER** Tuna Tartare
本鮪のタルタル
- HOT APPETIZER** Oyster Foiegras
オイスターフォアグラ
- FISH** Caledonian Blue Shrimp
天使のエビ
- SALAD** Fattoush
アラビック チョップド グリーンサラダ
ザクロとスタチのドレッシング
- STEAK** Miyazaki Beef Sirloin 80g
宮崎牛サーロイン 80g
or
Miyazaki Beef Fillet 80g
宮崎牛フィレ 80g +1,500 (税込1,650)
or
Miyazaki Beef Chateaubriand 80g
宮崎牛シャトーブリアン 80g +3,000 (税込3,300)
- CARBO** Garlic Fried Rice w/Today's Soup
ガーリックライス と 本日の御椀
- DESSERT** Today's Dessert
本日のデザート

【 仕入れ状況により内容が変更される場合がございます。ご了承下さい。】

TASTING COURSE

9,500

(10,450)

AMUSE Chef's Special
本日の逸品

APPETIZER Gravlax
タスマニアサーモンの軽いスモーク

FISH Fish of the Day
本日の鮮魚

SALAD Fattoush
アラビック チョップド グリーンサラダ
ザクロとスダチのドレッシング

STEAK Miyazaki Beef Sirloin 80g
宮崎牛サーロイン 80g
or
Miyazaki Beef Fillet 80g
宮崎牛フィレ 80g +1,500 (税込1,650)
or
Miyazaki Beef Chateaubriand 80g
宮崎牛シャトーブリアン 80g +3,000 (税込3,300)

CARBO Garlic Fried Rice w/Today's Soup
ガーリックライス と 本日の御椀

DESSERT Today's Dessert
本日のデザート

LIGHT DINNER COURSE 6,000

(6,600)

AMUSE Chef's Special
本日の逸品

SALAD Fattoush
アラビック チョップド グリーンサラダ
ザクロとスダチのドレッシング

STEAK Miyazaki Beef Sirloin 80g
宮崎牛サーロイン 80g
or
Miyazaki Beef Fillet 80g
宮崎牛フィレ 80g +1,500 (税込1,650)
or
Miyazaki Beef Chateaubriand 80g
宮崎牛シャトーブリアン 80g +3,000 (税込3,300)

CARBO Steamed Rice w/Today's Soup
白飯 と 本日の御椀
白飯は+500円(550円)でガーリックライスに変更できます。

DESSERT Today's Dessert
本日のデザート

【仕入れ状況により内容が変更される場合がございます。ご了承下さい。】

APPETIZER

前菜



Gravlax
タスマニアサーモンの軽いスモーク 1,700
(1,870)

Tuna Tartare
本鮪のタルタル 1,800
(1,980)

Fresh Oyster (1 Piece)
生牡蠣(1ピース) 800
(880)

Amuse-Bouche
アミューズ盛り合わせ 1,600
(1,760)

Cheese Plate
チーズ盛り合わせ 1,500
(1,650)

Green Salad
グリーンサラダ 800
(880)

Caesar Salad
シーザーサラダ 1,100
(1,210)

Grilled Vegetables
焼き野菜の盛り合わせ 1,800
(1,980)

Sauteed Foiegras
フォアグラのソテー 3,900
(4,290)



SEAFOOD

魚介

Fish of the Day
本日の鮮魚

2,000
(2,200)

Caledonian Blue Shrimp
天使のエビ

1,500
(1,650)

Abalone 100g
鮑 100g

5,000
(5,500)

King Crab 100g
タラバ蟹 100g

6,000
(6,600)



MIYAZAKI BEEF

宮崎牛



Miyazaki Beef Sirloin 100g
宮崎牛サーロイン 100g

7,700
(8,470)

Miyazaki Beef Fillet 100g
宮崎牛フィレ 100g

8,600
(9,460)

Miyazaki Beef Chateaubriand 100g
宮崎牛シャトーブリアン 100g

9,900
(10,890)



CARBO

食事

Garlic Fried Rice Set Meal 1,400
ガーリックライス、お椀、香の物 (1,540)

Steamed Rice Set Meal 800
白飯、お椀、香の物 (880)

Steamed Rice 500
白飯 (550)

DESSERT

デザート

Rosted Green Tea and Macarpone Pudding 700
ほうじ茶とマスカルポーネの焼きプリン 黒蜜キャラメル (770)

Wasanbon Suger Basque Cheese cake 800
和三盆のバスクチーズケーキ (880)

Today's Ice Cream 500
本日のアイスクリーム (550)

Assorted Dessert 1,600
デザート盛り合わせ (1,760)



teppanyaki.s