



鉄板焼き



TEPPANYAKI  
MENU

九十九島竹彩



あじさい  
紫陽花

9,900円(税込)

季節の前菜盛り合せ  
Appetizer

本日のスープ  
soup

旬の魚介盛り合せ  
hors d'oeuvre

旬の野菜や茸の焼き野菜  
変わりダレ(竹炭塩・胡麻ダレ・柚子胡椒)  
Baked Vegetable

国産牛ロース肉のステーキ  
Beef Steak

季節の食材炊き込み御飯 香の物  
Rice & Japanese pickles

味噌汁  
Miso Soup

本日のデザート  
Desert

珈琲  
Coffee

プラス+1,540円(税込)で、御飯をガーリックライスに変更できます。



もみじ  
紅葉

11,000円(税込)  
(3日前迄要予約)

季節の前菜盛り合せ  
Appetizer

本日のサラダ  
salad

シェフ自慢のスープ  
Soup

旬の魚介盛り合せ  
hors d'oeuvre

旬の野菜や茸の焼き野菜  
変わりダレ(竹炭塩・胡麻ダレ・柚子胡椒)  
Baked Vegetable

国産牛ロース肉のステーキ  
Beef Steak

季節の炊き込み御飯 香の物  
Rice & Japanese pickles

味噌汁  
Miso Soup

本日のデザート  
Desert

珈琲  
Coffee

プラス+1,540円(税込)で、御飯をガーリックライスに変更できます。

# スペシャルディナーコース

SPECIAL DINNER COURSE

11,000円(税込)

アミューズ  
Amuse

本日のスープ  
soup

ロワイヤル  
royale

魚介のソテー  
hors d'oeuvre

旬の焼き野菜  
変わりダレ(竹炭塩・胡麻ダレ・柚子胡椒)  
Baked Vegetable

長崎産牛ロース肉のステーキ  
Beef Steak

季節の炊き込み御飯 香の物  
Rice & Japanese pickles

味噌汁  
Miso Soup

本日のデザート  
Desert

珈琲  
Coffee

プラス+1,540円(税込)で、御飯をガーリックライスに変更できます。



つばき  
椿

14,300円(税込)  
(3日前迄要予約)

季節の前菜盛り合せ  
Appetizer

温前菜  
Hot Appetizer

活伊勢海老  
Spiny Lobster

シェフ厳選旬野菜  
変わりダレ(竹炭塩・胡麻ダレ・柚子胡椒)  
Baked Vegetable

国産牛ステーキ 100g ガーリックチップ添え  
Beef Steak (100g)

季節の炊き込み御飯 香の物  
Rice & Japanese pickles

味噌汁  
Miso Soup

本日のデザート  
Desert

珈琲  
Coffee

プラス+1,540円(税込)で、御飯をガーリックライスに変更できます。

ちくさい  
竹彩

16,500円(税込)  
**特選** 22,000円(税込)  
 (3日前迄要予約)

アミューズ  
Amuse

旬魚のカルパッチョ  
Fish

温前菜  
Hot Appetizer

活伊勢海老  
Spiny Lobster

シェフ厳選旬野菜  
 変わりダレ(竹炭塩・胡麻ダレ・柚子胡椒)  
 Baked Vegetable

黒毛和牛ロース 50g ファイル食べ比べ 50g  
 Loin (50g) & Fillet (50g)

季節の炊き込み御飯 香の物  
 Rice & Japanese pickles

味噌汁  
Miso Soup

本日のデザート  
Desert

珈琲  
Coffee

プラス+1,540円(税込)で、御飯をガーリックライスに変更できます。

国産牛 ロース肉 100g	2,750円
黒毛和牛ロース肉 100g	4,950円(要予約)
黒毛和牛フィレ肉 100g	5,500円(要予約)
自家製ハンバーグステーキ	1,980円(要予約)
国産牛レモンステーキ	2,200円
本日の魚料理	1,650円
伊勢海老・あわび・サザエ	時価(要予約)
ガーリックライス	1,540円
炊込み御飯の焼きおにぎり	1,100円
やみつきフレンチトースト	1,100円(要予約)

価格は全て税込価格です。

