

**Niji**  
**TEPPAN DINING**

SANGO

珊瑚

¥ 14,500 (税込)

創作冷製オードブル

Cold appetizer

季節の焼き野菜盛り合わせ

Assorted grilled seasonal vegetables

本日のスープ

Today' s soup

特選黒毛和牛 ロース

特製タレ (熟成ニンニク醤油 合わせポン酢 天然合わせ塩)

Prime quality "WAGYU" sirloin,  
Sauce (Garlic soy sauce, Ponzu, Salt)

【 フィレ + ¥ 1,500 / Change to fillet + ¥ 1,500 】

野菜のサラダ 自家製ドレッシング

Mixed salad

御飯 味噌椀 香の物

Steamed rice, Miso soup, Pickles

【 創作変わり御飯 + ¥ 1,000 / Change to garlic rice + ¥ 1,000 】

本日の氷菓 と フルーツ

Today' s sherbet, Fruit

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

TENKU

天空

¥ 18,000 (税込)

創作冷製オードブル

Cold appetizer

季節の焼き野菜盛り合わせ

Assorted grilled seasonal vegetables

本日の魚介の一皿

Today' s fish plate

特選黒毛和牛 ロース 又は フィレ

特製タレ (熟成ニンニク醤油 合わせポン酢 天然合わせ塩)

Prime quality "WAGYU" sirloin or tenderloin,

Sauce (Garlic soy sauce, Ponzu, Salt)

野菜のサラダ 自家製ドレッシング

Mixed salad

創作変わり御飯

Seasonal steamed rice

温かいデザート 鉄板焼スタイル

Chef' s original "TEPPANYAKI" dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

RYUKYU

琉球

¥ 22,000 (税込)

創作冷製オードブル

Cold appetizer

厳選素材 蝦夷鮑の一皿

Grilled Abalone

セントポールロブスターの鉄板焼き

Grilled Lobster

特選黒毛和牛 ロース 又は フィレ

特製タレ (熟成ニンニク醤油 合わせポン酢 天然合わせ塩)

Prime quality "WAGYU" sirloin or tenderloin,

Sauce (Garlic soy sauce, Ponzu, Salt)

野菜サラダ 自家製ドレッシング

Mixed salad

創作変わり御飯

Seasonal steamed rice

温かいデザート 鉄板焼スタイル

Chef's original "TEPPANYAKI" dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

# A LA CARTE アラカルト

## 特選黒毛和牛 Prime quality “WAGYU”

フィレ	Tenderloin	200g	¥ 18,500
		150g	¥ 14,500
		100g	¥ 10,000
ロース	Sirloin	200g	¥ 14,500
		150g	¥ 11,000
		100g	¥ 8,000

## 海の幸 Seafood

蝦夷鮑	Abalone	¥ 5,200
白身魚	White fish	¥ 3,900
牡蛎	Oyster	¥ 3,300
帆立貝	Scallops	¥ 3,300
海老	Shrimp	¥ 3,000

# A LA CARTE アラカルト

## サイドディッシュ Side dish

ミックスサラダ	Mixed salad	¥1,700
焼野菜盛り合わせ	Assorted Vegetables	¥1,400
創作変わり御飯	Today 's rice	¥1,400
本日のスープ	Today 's soup	¥900

## デザート Dessert

温かいデザート 鉄板焼スタイル	“TEPPANYAKI” dessert	¥2,800
本日のデザートとフルーツ	Today' s dessert, Fruits	¥2,200
本日のシャーベット	Sherbet	¥900