

鉄板焼コース Teppan Yaki Course Menu

先付 appetizer 木の実和え いちじくワイン酢掛け
nuts and fig dressed with wine

前菜 starters

松茸寿司 matsutake mushroom sushi
みずの実粉節和え wild plants dressed with bonito
帆立貝キッシュ scallop quiche
子持鮎甘露煮 sweet fish stewed in soy sauce and sugar
合鴨煮茄子 duck meat and eggplant

スープ soup コンソメとじゃがいもの冷製スープ
chilled soup from beef stock and potato soup

魚貝焼 teppanyaki shell fish

カレイと里芋饅頭 椎茸ソース

flat fish and yam dumpling , shiitake mushroom sauce

サラダ salad カボチャのお月見サラダ シーザードレッシング
green salad and mashed pumpkin , caesar dressing

鉄板焼すていき / ロース 120g・ヒレ 90g 又は鮑

◆極上仙台牛 (A5-10~11)

prime Sendai beef steak sirloin120g or tenderloin 90g 16,988 円

◆特選仙台牛 (A5-8~9)

special Sendai beef steak sirloin120g or tenderloin 90g 13,988 円

◆黒毛和牛

black beef steak sirloin120g or tenderloin 90g 11,991 円

◆鮑 海藻肝ソース・醤油・ポン酢

abalone 15,186 円

食事 ご飯又はガーリックライス・味噌椀・香物

fried rice with garlic or plain rice , miso soup, pickles

デザート dessert 柿と林檎のパフェ

persimmon and apple parfait

Individual menu 単品

極上仙台牛 コース	<i>prime Sendai beef sirloin</i>	150 g	¥13,443	+50g	¥3,763
極上仙台牛 ヒレ	<i>prime Sendai beef tenderloin</i>	100 g	¥14,084	+50g	¥6,002
特選仙台牛 コース	<i>special Sendai beef sirloin</i>	150 g	¥10,696	+50g	¥2,917
特選仙台牛 ヒレ	<i>special Sendai beef tenderloin</i>	100 g	¥11,616	+50g	¥4,937
黒毛和和牛 コース	<i>black beef sirloin</i>	150 g	¥8,978	+50g	¥2,323
黒毛和和牛 ヒレ	<i>black beef tenderloin</i>	100 g	¥9,402	+50g	¥3,751
ハンバーグ	<i>hamburg steak</i>	180 g	¥3,993	+60g	¥1,331

If you order individual beef, we'll serve you salad and dessert.

※ 単品のお肉にも、季節のサラダ・デザートをおつけいたします。



Specials おすすめ

前菜 starters		
前菜五種盛	<i>appetizers plate</i>	¥1,779
スープ soup		
小次郎スー プ	<i>chilled soup from beef stock and potato soup</i>	¥787
珍味 small dishes		
ばくらい	<i>salted and fermented sea squirt guts</i>	¥871
自家製ピク ルス	<i>pickles</i>	¥448
食事		
ガーリック ライス	<i>fried rice with garlic</i>	¥1,186
御飯・味噌 椀・香物	<i>plain rice</i>	¥653

鉄板焼 魚貝 teppanyaki shell fish		
活鮑 (1個)	<i>abalone You can choose sauce made from guts or soy sauce and sor sauce with vinegar</i>	¥10,479
活ホタル海老 (1尾)	<i>fresh omar shrimp from canada</i>	¥8,966
魚貝盛合せ	<i>shellfish plate (surf clam,scallop,shrimp)</i>	¥3,207
北寄貝 2個	<i>surf clam</i>	¥1,972
帆立 2個	<i>scallop</i>	¥1,972
海老 2尾	<i>shrimp</i>	¥2,468
今月魚料理	<i>today's fish plate</i>	¥1,815
鉄板焼 野菜		
野菜盛合せ	<i>teppanyaki vegetables plate (shiitake mushroom. bean sprout,sweet pepper,eggplant,pumpkin)</i>	¥1,706
アスパラ	<i>asparagus</i>	¥460
しいたけ	<i>shiitake mushroom</i>	¥351
もやし	<i>bean sprout</i>	¥351
たまねぎ	<i>onion</i>	¥351

If you order individual menu, please let us serve you appetizer plate (¥653)

単品には別途、お通し (653円) をお出しさせていただきます。(コースには含まれております)