

鉄板焼コース TeppanYaki Course Menu

先 付 appetizer カルタファタずわい蟹甲殻蒸し
cartafata steamed snow crab

前 菜 starters

なまこみぞれ和え sea cucumber dressed with grated daikon radish
鶏磯部巻 duck rolled with nori seaweed
金柑甘煮 kumquat boiled with honey, inside is cream cheese
菜の花スモークサーモン rape blossom rolled with smoked salmon
小鯛燕の博多 gathered vinegary sea bream and turnip
鰯照焼 yellowtail grilled in sweet soy sauce

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

旬鰯の生姜味噌添え barracuda and mixture of miso and ginger

サラダ salad 新玉葱のムースと彩り野菜
green salad, onion mousse tomato dressing

鉄板焼すていき / ロース120g・ヒレ100g又は鮑

- ◆極上仙台牛 (A5-10~11)
prime Sendai beef steaksirloin120g or tenderloin 100g 16,525 円
- ◆特選仙台牛 (A5-8~9)
special Sendai beef steak sirloin120g or tenderloin 100g 13,436 円
- ◆黒毛和牛
black beef steak sirloin120g or tenderloin 100g 11,381 円
- ◆鮑 海藻肝ソース・醤油・ポン酢 abalone 13,876 円
sauce made of abalone liver and soy sauce, soy sauce with vinegar

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 and miso soup, pickles

デザート dessert ガトーショコラ とちおとめ
gateau chocola, (chocolate cake)

Individual menu 単品

| | | | | | |
|--------------|---------------------------------------|-------|---------|------|--------|
| 極上仙台牛 コース | <i>prime Sendai beef sirloin</i> | 150 g | ¥13,199 | +50g | ¥3,694 |
| 極上仙台牛 ヒレ | <i>prime Sendai beef tenderloin</i> | 100 g | ¥12,367 | +50g | ¥4,990 |
| 特選仙台牛 コース | <i>special Sendai beef sirloin</i> | 150 g | ¥9,884 | +50g | ¥3,041 |
| 特選仙台牛 ヒレ | <i>special Sendai beef tenderloin</i> | 100 g | ¥9,706 | +50g | ¥3,992 |
| 黒毛和和牛 コース | <i>black beef sirloin</i> | 150 g | ¥7,758 | +50g | ¥2,803 |
| 黒毛和和牛 ヒレ | <i>black beef tenderloin</i> | 100 g | ¥7,579 | +50g | ¥3,267 |
| ハンバーグ | <i>hamburg steak</i> | 180 g | ¥3,825 | +60g | ¥1,280 |

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 <i>starters</i> | | |
| 前菜五種盛 | <i>appetizers plate</i> | ¥1,746 |
| スープ <i>soup</i> | | |
| 小次郎スー プ | <i>chilled soup from beef stock and potato soup</i> | ¥772 |
| 珍味 <i>small dishes</i> | | |
| 自家製ピク ルス | <i>pickles</i> | ¥440 |
| 食事 | | |
| ガーリック ライス | <i>fried rice with garlic</i> | ¥1,164 |
| 御飯・味噌 椀・香物 | <i>plain rice</i> | ¥642 |

| | | |
|--|---|--------|
| 鉄板焼 魚貝 <i>teppanyaki shell fish</i> | | |
| 活鮑 (1個) | <i>abalone You can choose sauce made from guts or soy sauce and sor sauce with vinegar</i> | ¥9,255 |
| 活ホタル海老 (1尾) | <i>fresh omar shrimp from canada</i> | ¥8,803 |
| 魚貝盛合せ | <i>shellfish plate (surf clam,scallop,shrimp)</i> | ¥3,148 |
| 北寄貝 2個 | <i>surf clam</i> | ¥1,936 |
| 帆立 2個 | <i>scallop</i> | ¥1,936 |
| 海老 2尾 | <i>shrimp</i> | ¥2,424 |
| 今月魚料理 | <i>today's fish plate</i> | ¥1,782 |
| 鉄板焼 野菜 | | |
| 野菜盛合せ | <i>teppanyaki vegetables plate (shiitake mushroom. bean sprout,sweet pepper,eggplant,pumpkin)</i> | ¥1,675 |
| アスパラ | <i>asparagus</i> | ¥451 |
| しいたけ | <i>shiitake mushroom</i> | ¥345 |
| もやし | <i>bean sprout</i> | ¥345 |
| たまねぎ | <i>onion</i> | ¥345 |

If you order individual menu, please let us serve you appetizer plate (¥642)

単品には別途、お通し (642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)