

鉄板焼コース TeppanYaki Course Menu

テーマ theme 秋色 autumn color

先付 appetizer 寄せ湯葉
gathered skin of soy bean milk

前菜 starters

腹子醤油漬 salmon roe seasoned with soy sauce

柿玉子 boiled yolk seasoned with miso

銀杏丸十 boiled sweet potato

紅葉蓮根 fried lotus roots and cod roe

菊花と春菊ゼリー寄せ chrysanthemum jelly

揚げ銀杏 fried ginkgo nuts

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

カマス ポルチーニ茸とフランボワーズのソース

barracuda, mushroom and raspberry sauce

サラダ salad 旬の木ノ子と葉野菜のタップナード添え

mushroom and green salad with pasted olive sauce

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

sauce made of abalone liver and soy sauce, soy sauce with vinegar 13,876 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 and miso soup, pickles

デザート dessert 胡麻ムース 季節のフルーツのせ

sesame mousse and fruits

Individual menu 単品

極上仙台牛 コース	<i>prime Sendai beef sirloin</i>	150 g	¥12,842	+50g	¥3,339
極上仙台牛 ヒレ	<i>prime Sendai beef tenderloin</i>	100 g	¥10,229	+50g	¥4,562
特選仙台牛 コース	<i>special Sendai beef sirloin</i>	150 g	¥8,459	+50g	¥2,613
特選仙台牛 ヒレ	<i>special Sendai beef tenderloin</i>	100 g	¥7,924	+50g	¥3,101
黒毛和和牛 コース	<i>black beef sirloin</i>	150 g	¥6,332	+50g	¥2,091
黒毛和和牛 ヒレ	<i>black beef tenderloin</i>	100 g	¥5,797	+50g	¥2,376
ハンバーグ	<i>hamburg steak</i>	180 g	¥3,588	+60g	¥1,240

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>	¥1,746
スープ soup		
小次郎スー プ	<i>chilled soup from beef stock and potato soup</i>	¥772
コンソメ スープ	<i>consomme soup(hot or chilled)</i>	¥879
ピシソワ ズ	<i>potato soup</i>	¥725
珍味 small dishes		
ばくらい	<i>salted and fermented sea squirt guts</i>	¥855
特製珍味 (酒盗)	<i>salted and fermented sea bream guts</i>	¥855
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
茶そば	<i>buckwheat noodles</i>	¥1,164
茶漬け(海 苔・梅)	<i>rice soup (laver or pickled plum)</i>	¥1,010
牛カリカリ 茶漬	<i>fried rice ball soup with roasted fatty meat</i>	¥1,164
御飯・味噌 椀・香物	<i>plain rice</i>	¥642

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>	¥8,067
活オマール海老 (1尾)	<i>fresh omar shrimp from canada</i>	¥7,853
魚貝盛合せ	<i>shellfish plate (surf clam,scallop,shrimp)</i>	¥2,827
北寄貝 2個	<i>surf clam</i>	¥1,936
帆立 2個	<i>scallop</i>	¥1,782
海老 2尾	<i>shrimp</i>	¥1,782
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
にんにく	<i>sliced garlic</i>	¥558
アスパラ	<i>asparagus</i>	¥902
しいたけ	<i>shiitake mushroom</i>	¥690
もやし	<i>bean sprout</i>	¥690
たまねぎ	<i>onion</i>	¥690

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)