

鉄板焼コース TeppanYaki Course Menu

テーマ theme 深秋のみちのく the north east in autumn

先付 appetizer 養老寄せ
tofu made of grated yam

前菜 starters

胡桃豆腐 walnuts tofu
鶏松風 baked mixture of duck and flour
柿白和え persimmon dressed with tofu
むかご真丈 propagule dumpling
海老、キャビア shrimp, caviar
サーモン寿司 salmon sushi

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

金目鯛 茸あんソース
sea bream, mushroom starchy sauce

サラダ salad 紅葉仕立てのサラダ 柚子風味の出汁ジュレがけ
green salad, citrus 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 desset かぼちゃのシュークリームと虹色ゼリー
pumpkin cream puff and white wine jelly

Individual menu 単品

極上仙台牛 ロース	<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 ロース	<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 ロース	<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)