

Chef's Table

Omakase Teppan Dinner Experience

神戸ビーフの鉄板炙り寿司 雲丹 キャビア

本マグロとアボカドのソテー 山葵と海藻のソース

伊勢海老の鉄板チリソース仕立て 夏野菜

神戸ビーフサーロイン 90g 又は フィレ 70g (+¥4,048)

こだわり夏至の焼き野菜

鉄板で仕上げる黒毛和牛の牛丼 赤出汁

マンゴーのカダイフ巻き ココナッツソース

¥25,000-

メニューの表示料金は日本円で表記されており、料金には税金・サービス料が含まれております。
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

Chef's Table

Omakase Teppan Dinner Experience

Grilled Kobe Beef Sushi, Sea Urchin and Caviar

Sautéed Tuna and Avocado, Wasabi Sauce

Sautéed Ise Lobster with Chili Sauce Teppan Style

Kobe Beef Sirloin 90g or Tenderloin 70g (+¥4,048)

Grilled Geshi Vegetables

Rice topped with Teppan Wagyu beef , Red Miso Soup

Mango Kadaif Roll with Coconut Sauce

¥25,000-

All the Prices on the Menu are in Japanese Yen, and Prices inclusive of taxes and service charge.
Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our associates.