

Chef's Table

Omakase Teppan Lunch Experience

夏至の前菜4品盛り合わせ

鱧のソテー トマトとじゃがいものスープ仕立て

国産牛サーロイン 90g または フィレ70g

こだわり夏至の焼き野菜

有機白御飯 香の物 赤出汁
又は
京都大原平飼い卵のガーリックライス 赤出汁 (+¥1,518)

パッションフルーツとマンゴールのアイスクリーム ワインジュレかけ

¥6,000-

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 Lunch Experience

Assorted Appetizer

Sautéed Conger Eel, Tomato and Potato Soup

Japanese Beef Sirloin 90g or Tenderloin 70g

Grilled Geshi Vegetables

Steamed Rice, Japanese Pickles, and Miso Soup

or

Kyoto Egg and Kyoto Pickles Garlic Rice, Miso Soup (+¥1,518)

Passion Fruit and Mango Ice Cream with Wine Jelly

¥6,000-

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.