

# Chef's Table

## Omakase Teppan Lunch Experience

本マグロ 雲丹 寿司スタイル 山椒風味

フォアグラのソテー 赤ワインソース

鮑のソテー 賀茂茄子 肉味噌ソース

但馬太田牛サーロイン90g 又は フィレ70g(+¥2,800)

こだわり夏至の焼き野菜

京都大原平飼い卵のガーリックライス 赤出汁

パッションフルーツとマンゴ어의アイスクリーム ワインジュレかけ

¥18,000-

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

Tuna, Sea Urchin Sushi Style, Japanese Pepper

Sautéed Foie Gras, Red Wine Sauce

Sautéed Abalone, Kyoto Eggplant with Meat Miso Sauce

Tajima Wagyu Beef Sirloin 90g or Tenderloin 70g (+¥2,800)

Grilled Geshi Vegetables

Kyoto Egg and Kyoto Pickles Garlic Rice, Red Miso Soup

Passion Fruit and Mango Ice Cream with Wine Jelly

¥18,000-

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.