

# 朱雀

## Suzaku

今月の付出し

Amuse

鱧・豆腐・塩昆布のサラダ仕立て 梅風味のドレッシング  
Pike Conger, Tofu, Salted Kelp Salad with Plum Dressing

フィレ肉(100g) 又は ロース肉(120g)  
(山葵・山椒塩・湯浅の醤油)  
Tenderloin (100g) or Loin (120g) Steak  
("Shizuoka" Wasabi, Japanese Pepper Salt, "Yuasa" Soy Sauce)

野菜の鉄板焼  
Assorted Vegetables "Teppanyaki-Style"

御飯 赤出汁 香の物  
Steamed Rice, Red Miso Soup, Pickles

下記より好きなデザートをお選びください

Choice of Dessert

・シャーベット フルーツ添え  
Sherbet and Seasonal Fruits

or

・わらび餅・きな粉・黒蜜・バニラアイス添え  
Warabi Mochi, Soybean Flour, Brown Sugar Syrup with Vanilla Ice Cream

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

～追加料金にて変更できます～ Available for an additional fee

ガーリックライス Garlic Fried Rice ¥1,200

～お好みの銘柄をお選び下さい～ Choice of Beef

黒毛和牛		石垣島きたうち牧場	
Japanese KUROGE	¥12,000	プレミアムビーフ	¥19,000
Premium Beef		Ishigakijima Kitauchi	
		Farm Premium Beef	
近江牛		神戸牛	
"OMI"	¥15,500	"KOBE"	¥24,500
Premium Beef		Premium Beef	

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。

※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

# 玄武

## Genbu

今月の付出し

Amuse

お造り4種盛り合わせ

Assorted 4 kinds of "Sashimi"

鱸と帆立貝柱の鉄板焼 麻辣風味ソース

Seabass and Scallop with Spicy Flavor Sauce

豆腐と塩昆布のサラダ

Tofu and Salted Kelp Salad

フィレ肉(100g) 又は ロース肉(120g)

(山葵・山椒塩・湯浅の醤油)

Tenderloin (100g) or Loin (120g) Steak

("Shizuoka" Wasabi, Japanese Pepper Salt, "Yuasa" Soy Sauce)

野菜の鉄板焼

Assorted Vegetables "Teppanyaki-Style"

御飯 赤出汁 香の物

Steamed Rice, Red Miso Soup, Pickles

下記より好きなデザートをお選びください

Choice of Dessert

・シャーベット フルーツ添え

Sherbet and Seasonal Fruits

or

・わらび餅・きな粉・黒蜜・バニラアイス添え

Warabi Mochi, Soybean Flour, Brown Sugar Syrup with Vanilla Ice Cream

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

～追加料金にて変更できます～ Available for an additional fee

ガーリックライス Garlic Fried Rice ¥1,200

～お好みの銘柄をお選び下さい～ Choice of Beef

黒毛和牛		石垣島きたうち牧場	
Japanese KUROGE	¥16,000	プレミアムビーフ	¥23,000
Premium Beef		Ishigakijima Kitauchi	
		Farm Premium Beef	
近江牛		神戸牛	
"OMI"	¥18,000	"KOBE"	¥28,000
Premium Beef		Premium Beef	

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。

※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

# 青龍

## Seiryu

今月の付出し

Amuse

お造り4種盛り合わせ

Assorted 4 kinds of "Sashimi"

小鮑・車海老・帆立貝柱の鉄板焼

生姜・大葉・茗荷の焦しバターソース

Small Abalone, Prawn and Scallop with Ginger, Shiso and Japanese Ginger Brown Butter Sauce

豆腐と塩昆布のサラダ

Tofu and Salted Kelp Salad

フィレ肉(70g) 又は ロース肉(90g)

(山葵・山椒塩・湯浅の醤油)

Tenderloin (70g) or Loin (90g) Steak

("Shizuoka"Wasabi, Japanese Pepper Salt, "Yuasa" Soy Sauce)

野菜の鉄板焼

Assorted Vegetables "Teppanyaki-Style"

ガーリックライス 又は 御飯 赤出汁 香の物

Garlic Fried Rice or Steamed Rice, Red Miso Soup, Pickles

下記より好きなデザートをお選びください

Choice of Dessert

・シャーベット フルーツ添え

Sherbet and Seasonal Fruits

or

・わらび餅・きな粉・黒蜜・バニラアイス添え

Warabi Mochi, Soybean Flour, Brown Sugar Syrup with Vanilla Ice Cream

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

～お好みの銘柄をお選び下さい～ Choice of Beef

黒毛和牛		石垣島きたうち牧場	
Japanese KUROGE	¥19,000	プレミアムビーフ	¥27,000
Premium Beef		Ishigakijima Kitauchi	
		Farm Premium Beef	
近江牛		神戸牛	
"OMI"	¥22,000	"KOBE"	¥31,000
Premium Beef		Premium Beef	

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。

※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

# 白虎

## Byakko

今月の付出し

Amuse

お造り4種盛り合わせ

Assorted 4 kinds of "Sashimi"

鱸と帆立貝柱の蒸籠蒸し

Seabass and Scallop in Steamer Basket

長崎県産 活鮑 又は 活伊勢海老の鉄板焼き

生姜・大葉・茗荷の焦しバターソース

"Nagasaki" Abalone or Spiny Lobster

(Ginger, Shiso and Japanese Ginger Brown Sauce)

野菜の鉄板焼

Assorted Vegetables "Teppanyaki-Style"

御飯、赤出汁、香の物

Steamed Rice, Red Miso Soup, Pickles

下記より好きなデザートをお選びください

Choice of Dessert

・シャーベット フルーツ添え

Sherbet and Seasonal Fruits

or

・わらび餅・きな粉・黒蜜・バニラアイス添え

Warabi Mochi, Soybean Flour, Brown Sugar Syrup with Vanilla Ice Cream

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

～追加料金にて変更できます～ Available for an additional fee

ガーリックライス Garlic Fried Rice ￥1,200

**¥22,000**

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。

※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

# 四天

Shiten

～ 鮑 ～

Abalone

付出し

Amuse

煮鮑と胡瓜・茄子・茗荷のタルタル 和風コンソメと  
Boild Abalone, Cucumber, Eggplant and "Myoga" Japanese Ginger Tartal  
Consomme Japanese Style

鮑の塩釜焼き グレープフルーツのブルブランで  
Abalone Broild with salt  
Sauce "Beurre Blanc" Grapefruit Flavor

鮑の鉄板焼 肝のソース  
Abalone with Liver Sauce

黒毛和牛の鉄板焼  
(フィレ70g、サーロイン90g)  
Japanese KUROGE Premium Beef  
(Tenderloin70g or Sirloin90g)

野菜の鉄板焼  
Vegetables "Teppanyaki-Style"

塩ガーリックライス 大葉風味  
Salt and Garlic Fried Rice Japanese Green Shiso Flavor

フルーツグラタン  
Fruits Gratin

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

¥24,000

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。  
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.

# 鳳凰

## Houou

今月の付出し

Amuse

お造り4種盛り合わせ  
Assorted 4 kinds of "Sashimi"

フォアグラの鉄板焼  
又は  
オマール海老と帆立貝柱の鉄板焼  
Foie-gras "Teppanyaki-Style"  
or  
Lobster and Scallop

長崎県産 活鮑 又は 活伊勢海老の鉄板焼  
"Nagasaki" Abalone or Spiny Lobster

フィレ肉(70g) 又は ロース肉(90g)  
(山葵・山椒塩・湯浅の醤油)  
Tenderloin (70g) or Loin (90g) Steak  
("Shizuoka" Wasabi, Japanese Pepper Salt, "Yuasa" Soy Sauce)

野菜の鉄板焼  
Assorted Vegetables "Teppanyaki-Style"

ガーリックライス 又は 御飯 赤出汁 香の物  
Garlic Fried Rice or Steamed Rice, Red Miso Soup, Pickles

下記より好きなデザートをお選びください

Choice of Dessert

・シャーベット フルーツ添え  
Sherbet and Seasonal Fruits

or

・わらび餅・きな粉・黒蜜・バニラアイス添え  
Warabi Mochi, Soybean Flour, Brown Sugar Syrup with Vanilla Ice Cream

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

～お好みの銘柄をお選び下さい～ Choice of Beef

黒毛和牛		石垣島きたうち牧場	
Japanese KUROGE	¥26,000	プレミアムビーフ	¥32,000
Premium Beef		Ishigakijima Kitauchi	
		Farm Premium Beef	
近江牛		神戸牛	
"OMI"	¥28,000	"KOBE"	¥36,000
Premium Beef		Premium Beef	

※表示料金に別途、消費税およびサービス料(10%)を加算させていただきます。  
※Consumption tax and service charge (10%) will be added to started prices.