

ZIPANGU
S U P E R • D I N I N G
BY
N A D A M A N

Teppanyaki Maestro, **CHEF AKUTSU** from Tokyo, Japan.

18 - 30 May 2024



Indulge in the precision and mastery of traditional Japanese teppanyaki by guest Chef Akutsu, where every sizzle and flip transforms fresh, premium ingredients into a culinary spectacle.

From sizzling meats to fresh seafood, each dish is expertly crafted right before your eyes, ensuring a dining experience like no other!

BOOK A TABLE



T. 03 2786 2378
E. dining.KL@shangri-la.com

24 & 25 MAY

4-HANDS DINNER SET MENU

by Zipangu Head Chef Takizawa and Chef Akutsu accompanied with a sake pairing session led by Sake Sommelier - Danny Leong.

A LA CARTE

18 - 30 MAY

	RM	🍷
Australian Wagyu Tenderloin with Zipangu Steak Sauce (250g) 豪州和牛テンドーロインステーキ (250g) ステーキソース 生ブラックペッパー	300	1100
Australian Wagyu Ribeye with Zipangu Steak Sauce (250g) 豪州和牛リブアイステーキ (250g) ステーキソース 生ブラックペッパー	300	1100
Abalone with Abalone Liver Sauce and Scallops with Garlic Butter Sauce (250g) 鮑 肝ソース & 帆立 ガーリックバターソース	280	1030
Salmon with White Miso Sauce (250g) サーモングリル 白みそオランダーズソース	100	370
Black Cod with White Miso Sauce (250g) 銀鱈グリル 白みそオランダーズソース	180	660
Live Tiger King Prawns with Tartar Sauce (250g) 活けタイガーエビ レモン塩 タルタルソース	200	740
Duck Foie Gras with Garlic Fried Rice 照り焼きフォアグラガーリックライス	220	810
Boston Lobster with Spicy Seafood Sauce (500g) オマール海老のケジャンソース	470	1720
Jumbo Green Asparagus with Truffle and Parmesan Cheese (200g) アスパラガス トリュフ パルメザンチーズ ビーフベーコンコンソメ	85	320
Eel with Egg and Cabbage (Okonomiyaki Style) 鰻玉子焼き (お好み焼き)	70	260





4~Hands Culinary Symphony

24 & 25 MAY

Experience a 4-Hands Dinner Set Menu
by Zipangu Head Chef Takizawa
and Chef Akutsu.

4-HANDS DINNER SET MENU

スペシャルコラボレーションメニュー

RM740 nett 2710

Sea Bass, Seasonal Greens and Herb Carpaccio with Ponzu-Jelly

鱸の洗い カルパッチョ 仕立てチリ酢ゼリー オリーブ オイル
浅月 季節の野菜 ハーブ

•

Potato Blinis served with King Crab and Caviar

北海道産ポテトブリニ タラバガニとキャビア添え

•

Clam and Young Cabbage Soup

あさりと若キャベツのスープ

•

**Teppanyaki Lobster with Sea Urchin Sauce
served with Fresh Sea Urchin and Truffle**

鉄板焼き 伊勢海老のウニソース添え
新鮮なウニとトリ ュフを添えて

•

Yuzu Sorbet

柚子シャーベット

•

**Teppanyaki A5 Japanese Black Wagyu Sirloin and Tenderloin
with Seasonal Vegetables**

A5 黒毛和牛サーロイン&ヒレ 季節野菜

•

**Rice Casserole with Sakura-shrimp and Kyoto-bamboo Shoot
served with Miso Soup and Pickles**

桜海老と京竹の子の釜炊きご飯 香物 赤出し

•

Green Tea Chocolate Panna Cotta with Berries

パンナコッタ 抹茶チ ョコレート
氷苺 氷ブルーベリー





4~Hands Culinary Symphony

24 & 25 MAY

Experience a 4-Hands Dinner Set Menu
by Zipangu Head Chef Takizawa
and Chef Akutsu accompanied with
a sake pairing session led by
Sake Sommelier - Danny Leong.



4-HANDS DINNER SET MENU with SAKE PAIRING

RM920 nett 3370

Sea Bass, Seasonal Greens and Herb Carpaccio with Ponzu-Jelly

鱸の洗い カルパッチョ 仕立てチリ酢ゼリー オリーブ オイル
浅月 季節の野菜 ハーブ

Rumiko no Sake Junmai Ginjo

•

Potato Blinis served with King Crab and Caviar

北海道産ポテトブリニ タラバガニとキャビア添え

KID Junmai Daiginjo

•

Clam and Young Cabbage Soup

あさりと若キャベツのスープ

•

Teppanyaki Lobster with Sea Urchin Sauce
served with Fresh Sea Urchin and Truffle

鉄板焼き 伊勢海老のウニソース添え

新鮮なウニとトリ ュフを添えて

KID Tokubetsu Junmai Omachi

•

Yuzu Sorbet

柚子シャーベット

•

Teppanyaki A5 Japanese Black Wagyu Sirloin and Tenderloin
with Seasonal Vegetables

A5 黒毛和牛サーロイン&ヒレ 季節野菜

Tatsuriki Junmai Dragon Red Label

•

Rice Casserole with Sakura-shrimp and Kyoto-bamboo Shoot
served with Miso Soup and Pickles

桜海老と京竹の子の釜炊きご飯 香物 赤出し

Izumibasho Junmai Kimoto Kuro Tonbo

•

Green Tea Chocolate Panna Cotta with Berries

パナコッタ 抹茶チ ヨコレート

氷苺 氷ブルーベリー