



Japanese Restaurant



「Rooted in Nature (ルーテッド・イン・ネイチャー)」

シャングリ・ラグループは常に質の良い食製品の提供に取り組んでまいりました。

Rooted in Nature は地球環境に配慮し、サステナビリティに貢献すべく、

以下の5つのガイドラインを設け、基準を満たした製品をこのロゴと共に紹介しています。

- 1. 地元で生産された旬の野菜や果物の使用
- 2. 化学薬品や無農薬、地元で生産された製品
 - 3. 放牧された肉や卵の使用
 - 4. サスティナブル シーフードの使用
- 5. オーガニック、フェアトレード製品、スローフードアプローチ

(伝統的な食材、質のよい食品)製品

ROOTED IN NATURE:

Sustainable Items on the Menus

Shangri-La has always been committed to the highest standards of food quality, hygiene and safety as well as environmental protection.

Our Rooted in Nature programme has five menu guidelines

- 1. Local and Seasonal
- 2. Chemical / Pesticide Free
 - 3. Free-range
 - 4. Sustainably sourced
- 5. Fairtrade or similar local certifications



鉄板焼き特別メニュー

Teppanyaki Seasonal Special Delights

【神戸牛コース】

KOBE Beef Special Course

フォアグラのタルト 和牛炙り トリュフ バルサミコソース

Foie Gras Tart with Seared Wagyu Beef, Truffle, and Balsamic Sauce

平目と春野菜のマリネ

Marinated Flounder with Spring Vegetables

伊勢海老のムース 小鍋仕立て

Spiny Lobster Mousse Served in a Mini Hot Pot

焼野菜4種

4 kind of Grilled Vegetables

サラダ

Salad

神戸牛サーロインステーキ 100g

KOBE Beef Sirloin Steak 100g

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

デザート

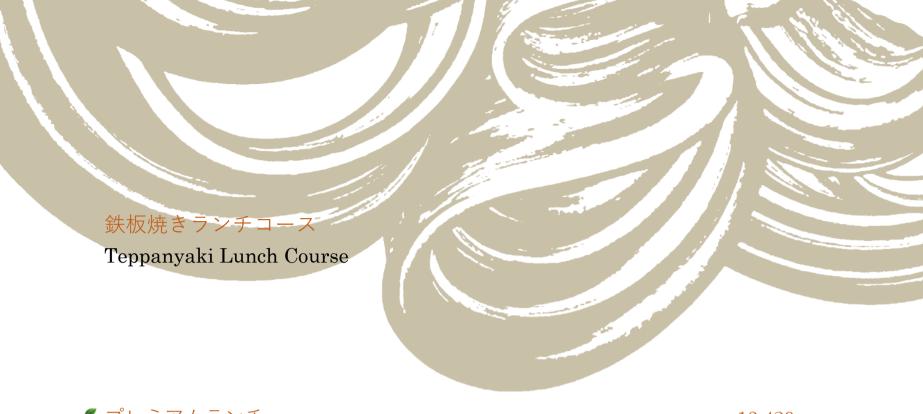
Dessert

41,800



Our culinary programme Rooted in Nature highlights locally and ethically sourced food offerings. Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the logo ⊈ besides the dish description.

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツでは、料理プログラム "Rooted in Nature"の一環として、 持続可能で、倫理的に配慮された、地元の食材を使った料理を提供しています。 Rooted in Nature のメニューには、どのロゴが付いています。



√ プレミアムランチ

13,420

Premium Beef Lunch Course

前菜、スープ、本日の魚介、サラダ、特選 黒毛和牛サーロイン(80g) 炒飯、香物、赤出汁、デザート

Appetiser, Soup, Today's Seafood, Salad Premium Wagyu Beef Sirloin (80g) Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

✔ 黒毛和牛ランチ

9,350

WAGYU Beef Lunch Course

前菜、スープ、本日の魚介、サラダ、黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (80g) 炒飯、香物、赤出汁、デザート

Appetiser, Soup, Today's Seafood, Salad Choice of Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin (80g) Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

鉄板焼き ディナーコース

Teppanyaki Dinner Course

✔ 神戸牛コース

41,800

KOBE Beef Special Course

前菜、平目と春野菜のマリネ、伊勢海老のムース 小鍋仕立て、 焼野菜 4 種、サラダ、神戸牛サーロインステーキ (100g)、 ガーリックライス、香の物、赤出汁、デザート

Appetiser, Marinated Flounder with Spring Vegetables Spiny Lobster Mousse Served in a Mini Hot Pot 4 kind of Grilled Vegetables, Salad KOBE Beef Sirloin (100g) Garlic Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

√ ダイヤモンドコース

36,300

DIAMOND Course

前菜、スープ、魚介のカルパッチョ、フォアグラ、 伊勢海老 又は 黒鮑、サラダ、特選 黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (100g)、 ガーリックライス、香の物、赤出汁、フルーツ

Appetiser, Soup, Seafood Carpaccio, Foie Gras Choice of Spiny Lobster or Abalone, Salad Choice of Premium Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin (100g) Garlic Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Fruits

✔ プレミアムビーフと黒鮑コース

28,600

Premium Wagyu Beef and Abalone Course

前菜、季節のスープ、季節の焼野菜、黒鮑塩昆布ソース、サラダ、特選 黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (100g), ガーリックライス、香の物、赤出汁、デザート

Appetiser, Soup, Seasonal Vegetable Abalone with Salted Kelp Butter Sauce, Salad Choice of Premium Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin (100g), Garlic Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert



鉄板焼き 単品 Teppanyaki a la Carte	
フォアグラ 穴子 大根仕立て 和風トリュフソース Foie Gras, Sea Eel and Radish with Truffle Sauce	4,950
黒毛和牛フィレ (100g) Wagyu Beef Tenderloin (100g)	8,580
黒毛和牛サーロイン (100g) Wagyu Beef Sirloin (100g)	8,360
特選黒毛和牛フィレ (100g) Premium Wagyu Beef Tenderloin (100g)	11,880
特選黒毛和牛サーロイン (100g) Premium Wagyu Beef Sirloin (100g)	10,560
✔ 神戸牛サーロイン 鉄板焼き (100g) Teppanyaki KOBE Beef Sirloin (100g)	17,600
✓ ガーリックフライドライス Teppanyaki Garlic Fried Rice	1,650