鉄板焼 ランチ Teppanyaki Lunch

お昼のステーキコース

Lunch Steak Course

日替わり前菜 本日のスープ お造り3種盛り 本日の魚介 本日のサラダ 黒毛和牛フィレ又はサーロイン 100g 本日の炒飯 デザート コーヒー

Daily Appetiser, Soup, Seafood, Daily Salad, Choice of "WAGYU" Beef Tenderloin or Sirloin 100g, Fried Rice. Dessert and Coffee

9,800

プレミアムランチ

Premium Beef Lunch

日替わり前菜 本日のスープ 本日の魚介 本日のサラダ 特選黒毛和牛 神戸 サーロイン 80g 本日の炒飯 デザート コーヒー

> Daily Appetiser, Soup, Seafood, Daily Salad, Premium Beef KOBE Sirloin 80g, Fried Rice. Dessert and Coffee

> > 9.800

黒毛和牛ランチ

"WAGYU" Beef Lunch 日替わり前菜 本日のスーフ

本日の魚介 本日のサラダ

黒毛和牛フィレ又はサーロイン80g 本日の炒飯 デザート コーヒー

Daily Appetiser, Soup, Seafood, Daily Salad, Choice of "WAGYU" Beef Tenderloin or Sirloin 80g, Fried Rice. Dessert and Coffee

6.800

ステーキランチ Steak Lunch

本日のスープ 本日のサラダ 国産牛フィレステーキ 90g ご飯 赤出汁 香の物

Soup, Daily Salad, Japanese Tenderloin Beef Steak 90g, Steamed Rice, Pickles and Miso Soup

4.800

S Signature dish

Vegetarian dish

表記料金は全て日本円で消費税を含みます。 15%のサービス料を別途申し受けます。

鉄板焼ディナー

Teppanyaki Dinner

鉄板焼ディナーメニュー

ダイヤモンドコース

前菜、季節のスープ、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 サーロイン 又は フィレ、ガーリックライス、香の物、赤だしフルーツ、コーヒー
29,700

プレミアムビーフと黒鮑コース

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 サーロイン 又は フィレ、ガーリックライス、香の物、赤だしデザート、コーヒー 24,200

季節のシェフコース

前菜、本日のスープ、季節の焼野菜、魚介料理サラダ、特選黒毛和牛 サーロイン 又は フィレ、ガーリックライス、香の物、赤だしデザート、コーヒー19,800

Teppanyaki Dinner Menu

DIAMOND COURSE

Appetiser, soup, raw seafood, foie gras, choice of lobster or abalone, salad, choice of sirloin or tenderloin, garlic fried rice, pickles, miso soup fruits and coffee 29,700

PREMIUM BEEF AND ABALONE COURSE

Appetiser, soup, seasonal vegetable, abalone with salted kelp butter sauce salad, choice of sirloin or tenderloin, garlic fried rice, pickles, miso soup, dessert and coffee 24,200

SEASONAL CHEFS COURSE

Appetiser, soup, seasonal vegetable, seasonal seafood salad, choice of sirloin or tenderloin, garlic fried rice, pickles, miso soup, dessert and coffee 19,800

なだ万鉄板焼きディナーメニュー

Nadaman Tappanyaki Dinner Menu

\sim Chef's Signature A La Carte \sim -

活車海老 スイートチリソース Grilled Prawn with Sweet Chili Sauce		3,850
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		3,850
活伊勢海老(-尾350g程度)お好みのソースで (アメリケーヌソース、オランデーズソース 又は 野菜と西京味噌ソース) Half Japanese Lobster (Please Choose Your Sauce, Americaine, Hollandaise or Vegetable Miso Sauce)	(半身)	6,930
活黒鮑 塩昆布ソース Grilled Abalone with Kelp Butter Sauce		9,350
黒毛和牛フィレ Japanese prime Beef Tenderloin Steak	100g	7,150
特選黒毛和牛フィレ Japanese prime Beef Tenderloin Steak	100g	8,800
特選黒毛和牛サーロイン Japanese Beef Sirloin Steak	100g	6,930
プレミアム黒毛和牛サーロイン Japanese Premium Beef Sirloin Steak	100g	9,900

	酒菜 A La Carte	
V	アスパラ塩ゆで Boiled green asparagus	1,430
	生雲丹プリン コンソメゼリー Sea urchin pudding with consommé jelly	2,530
	→ → °	
	スープ Soup	
	季節のスープ Seasonal soup	1,320
	オニオンスープ Onion soup	1,650
	サラダ Salad	
V	季節の小さなサラダ Seasonal salad	990
V	大根と水菜のサラダ Sliced white radish and mizuna salad	990
V	グリーンサラダ Green vegetable salad	1,320
	カニとトマトのサラダ ガトー仕立	2,200

Crab meat and tomato salad

	お造り Sashimi	
<u>(S)</u>	お造り盛り合せ Assorted sashimi	9,350
	白身魚のお造り 又は、うす造り White meat fish sashimi or paper thin sliced sashimi "Usuzukuri"	4,290
	本鮪赤身 Red tuna	4,070
	本鮪中トロ Belly tuna (Chutoro)	6,380
	本鮪トロ Fatty belly tuna (Otoro)	9,350
	魚介 Seafood	
	本日の魚 Daily Fish	3,850
	鮭 Salmon	2,750
	帆立 Scallop	2,640
	車海老 Live prawn	3,850
	活鮑(国産) Japanese live abalone	9,350
	活伊勢海老(国産) Japanese live lobster (一尾350g程度) *One lobster is approximately 350g	100g 4,070 (目安)

焼野菜 Vegetables

V	玉葱	Onion	990
V	ニンニク	Garlic	990
V	南瓜	Pumpkin	990
V	茄子	Egg plant	1,320
V	蓮根	Lotus root	1,320
V	生椎茸	SHIITAKE mushroom	1,760
V	アスパラ	Asparagus	1,760
V	エリンギ茸	ERINGI mushroom	1,760
\bigcirc	焼野菜盛り合せ Teppanyaki asso	rted vegetables	2,640

	肉料理 Meat		
	大山(ダイセン)鶏 Teppanyaki chicken		2,530
	六白黒豚 Teppanyaki Berkshire pork loin		3,080
	フォアグラソテー Sauteed Foie Gras		3,690
S	黒毛和牛ヒレ Japanese prime beef tenderloin steak	100g	7,150
	黒毛和牛サーロイン Japanese prime beef sirloin steak	150g	10,450
	食事 Rice		
	ガーリックフライドライス Garlic fried rice		1,320
	野菜のフライドライス Vegetable fried rice		1,430
	夢ごこち釜炊き おかず、香の物、赤出し Clay pot cooked white rice, pickles and miso s	oup	2,090

デザート Dessert

S	グラマラッカ Vanilla ice cream and tapioca with Gula Malacca	1,430
	マンゴープリン Mango pudding	1,430
	季節の果物 コアントローゼリー Seasonal fruits with Cointreau jelly	1,430
	抹茶のあんみつ Macha no Anmitsu Vanilla ice cream and macha-agar with red bean and syrup	1,430
	あずきのブリュレ Red bean brûlée	1,430
\bigcirc	果物の盛り合せ Assorted seasonal fruits	2,750
V	静岡県産マスクメロン Mask melon from Shizuoka prefecture	3,080