

松 MATSU  
SEAFOOD TEPPAN COURSE

ウニ茶碗蒸し  
UNI CHAWANMUSHI

どら焼きフォアグラ  
DORAYAKI FOIE GRAS

帆立、味噌シヨロン  
SCALLOP, SAUCE MISO CHORON

一番出汁、季節の焼き魚  
ICHIBAN DASHI SOUP, GRILLED SEASONAL FISH

焼き野菜  
JOSPER GRILLED VEGETABLE

伊勢海老  
SPINY LOBSTER, LOBSTER SAUCE

炭火焼き毛蟹土鍋ご飯  
BINCHOTAN SMOKED HAIRY CRAB CLAY POT RICE

モンブラン  
MONT BLANC

\$1750

塩釜蒸しあわび  
SALT BAKED ABALONE

ADDITIONAL + 350

# 竹 TA-KE

## PREMIUM WAGYU TEPPAN COURSE

ウニ茶碗蒸し  
UNI CHAWANMUSHI

どら焼きフォアグラ  
DORAYAKI FOIE GRAS

牛タン、味噌ベアルネーズ  
OX TONGUE, MISO BEARNAISE

一番出汁、季節の焼き魚  
ICHIBAN DASHI SOUP, GRILLED SEASONAL FISH

焼き野菜  
JOSPER GRILLED VEGETABLE

下記よりお好きなメインをお選び下さい。ステーキまたは焼きしゃぶ。  
SELECT YOUR WAGYU. STEAK OR YAKISHABU

熊本赤牛  
KUMAMOTO AKAUSHI  
EMPEROR'S BREED,  
JAPANESE BROWN HAIR WAGYU

熊本和王  
KUMAMOTO WAO  
TENDER & RICH FLAVOR

尾崎和牛  
JOSPER GRILLED OZAKI BEEF  
MIYAZAKI SINGLE FARM WAGYU

UPGRADE + 350

炭火焼き毛蟹土鍋ご飯  
BINCHOTAN SMOKED HAIRY CRAB CLAY POT RICE

モンブラン  
MONT BLANC

\$2050

塩釜蒸しあわび  
SALT BAKED ABALONE  
ADDITIONAL + 350