

# Shirakachi

Teppan / 鉄板

## 鉄板プリフィックスメニュー

22,400

(表示金額にはサービス料及び消費税が含まれております)

## Teppan Prefix Menu

22,400

(Prices are including service charge and consumption tax)

**前菜** 美崎牛もも肉の冷製、フォアグラペーストとキャビア  
県産車海老 アーサ風味のベニエ、マヨネーズソース

**Appetizer** Chilled Misaki Wagyu Tataki, foie gras paste and caviar  
Local Kuruma Prawn Aosa Flavored Beignets,  
Mayonnaise

**フォアグラ** フォアグラのソテー  
玉ねぎのコンフィ パッションフルーツの香り、  
ポルトワインソース

**Foie Gras** Sautéed Foie Gras,  
Passion fruit flavored onion confit,  
Port wine reduction

**魚介類** <下記より一品お選び下さい>  
\*季節の白身魚、ベルモットのクリームソース  
\*蛤とホタテ貝、香草バター焼き  
\*県産車海老 2本 (+1,000)  
\*活鮑、アーサのバターソース (+3,250)

**Seafood** <Please select one item>  
\*Market Selection's Local White Fish,  
Vermouth cream sauce  
\*Hamaguri Clam and Scallop, herb butter  
\*Local Kuruma Prawns 2pcs (add 1,000)  
\*Live Abalone, aosa seaweed butter (add 3,250)

**焼き野菜** 本日の焼き野菜

**Vegetable** Assorted Seasonal Grilled Vegetables

**和牛** <下記より一品お選び下さい>  
\*ミックス：ロース 60g、フィレ 60g  
\*フィレ 100g  
\*ロース 150g (+2,250)  
\*フィレ 130g (+2,600)

**Wagyu** <Please select one item>  
\*Combo: Sirloin 60g & Tenderloin 60g  
\*Tenderloin 100g  
\*Sirloin 150g (add 2,250)  
\*Tenderloin 130g (add 2,600)

シークワサーポン酢、県産ローゼルソルト、小豆島醤油、わさび

Citrus ponzu, local roselle salt, shodo island soy, wasabi

**食事** <下記より一品お選び下さい>  
\*ガーリックライス、赤出汁  
\*更科そば (冷)

**Rice or Noodle** <Please select one item>  
\*Garlic Rice, red miso soup  
\*Chilled Japanese Soba Noodle

**デザート** 沖縄マンゴープリンとマンゴーシャーベット

**Dessert** Okinawan Mango Pudding and Mango Sherbet

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary requirements. Our restaurant uses domestic rice.

There may be a difference in the total amount due to the calculation accounting system.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましては、スタッフへお申し付けください。当レストランでは国産米を使用しております。  
会計システム上、合計金額に乖離が生じる事がございます。