

Shirakachi

Teppanyaki / 鉄板焼

鉄板プリフィックスメニュー

24,850

(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

24,850

(Prices are including service charge and consumption tax)

前菜

牛赤身肉と蟹、季節野菜のおひたし
うなぎのソテー 五穀米のリゾット
冬野菜のスープ

Appetizer

Beef and Crab, Seasonal Vegetables dipped in soy sauce
Sauteed eel with Blended rice risotto
Winter Vegetables Soup

魚介類

<下記より一品お選び下さい>

*季節の白身魚と蛤 クリームソース
*沖縄県産 車海老2尾 (+800)
*活鮑 昆布包み蒸焼き アーサーバターソース (+2,600)
*活伊勢海老 2人前~ (3日前要予約 +12,500)

※入荷状況によっては当日のご用意が出来かねる場合がございますのでご了承下さい。

Seafood

<Please select one item>

*Seasonal White Meat Fish and Clam, Cream, Sauce
*Two Local Kuruma Prawns (add 800)
*Sauteed Abalone, Aosa Seaweed Butter (add 2,600)
*Live Spiny Lobster for two~
(Required 3 days in advance, add 12,500)

※Menu items are subject to change due to market availability.

焼き野菜

本日の焼き野菜、ハーブオイル風味

Vegetable

Today's Grilled Vegetables, Herbal Oil

県産和牛

<下記より一品お選び下さい>

*本日のフィレ 80g
*ミックス 黒毛和牛ロース 50g、本日のフィレ 50g

*本日のフィレ 120g (+2,300)
*黒毛和牛ロース 150g (+1,500)
コースのお肉増量について10gから承ります

※入荷状況によっては当日のご用意が出来かねる場合がございますのでご了承下さい。

本日の塩、シークワサーポン酢、醤油、山葵

Local Wagyu

<Please select one item>

*Today's Beef Tenderloin 80g
*Combo:Kuroge-Wagyu Sirloin 50g
& Today's Beef Tenderloin 50g

*Japanese Beef Tenderloin 120g (add 2,300)
*Kuroge-Wagyu Sirloin 150g (add 1,500)

We can increase the amount of meat from 10g

※Menu items are subject to change due to market availability.

Today's salt, Citrus Ponzu, Soy souce, Wasabi

食事

<下記より一品お選び下さい>

*季節野菜のガーリックライス、赤出汁
*更科そば (冷)

Rice or Noodle

<Please select one item>

*Garlic Rice with Vegetables, Red Miso Soup
*Chilled Japanese Soba Noodle

デザート

グルテンフリーの和風パンケーキ
季節のフルーツソルベ

Dessert

Gluten-Free Pancakes Japanese Style
Sherbet of the season

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。