

# Shirakachi

## 鉄板焼 Teppanyaki

### PREFIX MENU

プリフィックスメニュー

25000

APPETIZER 1st Terrine of Okinawan Style Pig's Trotters "Tebichi"  
前菜 and Seasonal Vegetables  
沖縄豚豚足“てびち”と旬野菜のテリーヌ

2nd Eel and Tomatoes  
with Tsuken Island Carrot Sauce  
ウナギとトマトの鉄板焼き、津堅島人参ソース

3rd Special Shirakachi Wagyu Beef Soup Consomme  
特製 和牛コンソメスープ

SEAFOOD [Please choose one dish from the below;]  
新鮮魚介 【下記より一品お選び下さい】

- Okinawan Fish and Clams with White Wine Cream Sauce  
沖縄県産魚とハマグリ鉄板焼き、白ワインクリームソース
- Two Okinawan Kuruma Prawns (Additional 1,000 JPY)  
沖縄県産 車海老2尾 (追加 1,000 円)
- Steamed Live Abalone  
Aosa-Seaweed Butter Sauce (Additional 2,800JPY)  
活鮑 昆布包み蒸焼き アーサーバターソース (追加 2,800 円)
- King Crab (Additional 4,500JPY)  
タラバ蟹 (追加 4,500 円)
- Live Spiny Lobster for Two (Additional 12,500JPY)  
活伊勢海老 2 人前 (追加 12,500 円)  
3 days advance order required  
3 日前要予約

GRANITE Dragon Fruit Granite and Jam with Ghost Plant  
口直し ドラゴンフルーツのグラニテとジャム、グラパラリーフと共に

KUROGE-WAGYU [Please choose one dish from the below;]  
黒毛和牛 【下記より一品お選び下さい】

- Kuroge-Wagyu Tenderloin 80g  
黒毛和牛フィレ 80g
- Kuroge-Wagyu Sirloin 50g & Kuroge-Wagyu Tenderloin 50g  
黒毛和牛ロース 50g & 黒毛和牛フィレ 50g
- Kuroge-Wagyu Sirloin 150g (Additional 1,500JPY)  
黒毛和牛ロース 150g (追加 1,500 円)
- Kuroge-Wagyu Tenderloin 120g (Additional 2,300JPY)  
黒毛和牛フィレ 120g (追加 2,300 円)

Seasonal Vegetables  
旬野菜

Soy Sauce, Salted Black Pepper, Salt from Yagaji Island  
特選醤油、黒胡椒塩漬、屋我地の塩

RICE

OR NOODLE [Please choose one dish from the below;]  
食事 【下記より一品お選び下さい】

- Garlic Rice with Sakura Shrimp and Bamboo Shoots  
served with Miso Soup  
桜海老と筍のガーリックライス、みそ汁
- Chilled Japanese Soba Noodle  
更科そば (冷)

DESSERT Strawberries and Brioche with Vanilla Ice Cream  
デザート Berry Sauce and Scattered Roasted Walnuts  
鉄板焼き苺とブリオッシュ  
バニラアイス、ベリーソース、くるみ

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

※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。

Our restaurant uses domestic rice.

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

The prices are including service charge and consumption tax.

レストランでは国産米を使用しております。

合計システムの計算上、合計金額に乖離が生じることがあります。

表示料金にはサービス料及び消費税が含まれております。

# Shirakachi

鉄板焼 Teppanyaki

## MATSUSAKA BEEF COURSE

特選 松阪牛コース

35000

【Limited Offer / 数量限定】

- APPETIZER 前菜 1st Terrine of Okinawan Style Pig's Trotters "Tebichi" and Seasonal Vegetables  
沖縄風豚足“てびち”と旬野菜のテリーヌ
- 2nd Eel and Tomatoes  
with Tsuken Island Carrot Sauce  
ウナギとトマトの鉄板焼き、津堅島人参ソース
- 3rd Okinawan Kuruma Prawns and White Asparagus  
沖縄県産車海老と国産ホワイトアスパラガス
- SEAFOOD 新鮮魚介 Steamed Live Abalone with Aosa-Seaweed Butter Sauce  
活鮑 昆布包み蒸焼き アーサーバターソース
- GRANITE 口直し Dragon Fruit Granite and Jam with Ghost Plant  
ドラゴンフルーツのグラニテとジャム、グラパラリーフと共に
- MATSUSAKA-BEEF [Please choose one dish from the below;]  
松阪牛 【下記より一品お選び下さい】
- Matsusaka Beef Tenderloin 80g  
松阪牛フィレ 80g
  - Matsusaka Beef Sirloin 120g  
松阪牛ロース 120g
- Seasonal Vegetables  
旬野菜
- Soy Sauce, Salted Black Pepper, Salt from Yagaji Island  
特選醤油、黒胡椒塩漬、屋我地の塩
- RICE OR NOODLE 食事 [Please choose one dish from the below;]  
【下記より一品お選び下さい】
- Garlic Rice with Sakura Shrimp and Bamboo Shoots  
served with Miso Soup  
桜海老と筍のガーリックライス、みそ汁
  - Chilled Japanese Soba Noodle  
更科そば（冷）
- DESSERT デザート Strawberries and Brioche with Vanilla Ice Cream  
Berry Sauce and Scattered Roasted Walnuts  
鉄板焼き苺とブリオッシュ  
バニラアイス、ベリーソース、くるみ

Our restaurant uses domestic rice.

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

The price is including service charge and consumption tax.

レストランでは国産米を使用しております。

合計システムの計算上、合計金額に乖離が生じることがあります。

表示料金にはサービス料及び消費税が含まれております。