

鉄板コース

Teppan Course

鉄板コース 【宴】

Teppan Course "Utage"

淡路錦秋鱧のフリットとバターナッツ南瓜のクリームスープ

Awaji pike conger Fritters and butternut squash cream soup

国産茸のデュクセルと帆立のポワレ、20y熟成ポルト酒の香り

Seared domestic mushrooms duxelles and scallops with a hint of 20-Year-Aged port wine

サーロインステーキ100gと季節の焼き野菜

Beef Sirloin Steak (100g) and Grilled Seasonal Vegetables

鮎原米、赤出汁、香の物

Rice, Red Miso Soup, Pickles

島フルーツと季節のアイスクリーム

Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

淡路牛

Awaji-Gyu beef steak

¥8,000 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥9,800 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥12,000円 (tax inc.)

※メインのステーキはお選びいただくお肉の種類によって金額が異なります。
The price of the main course steak varies depending on the type of meat you choose.

鉄板コース 【淡路】

T Teppan Course "Awaji"

淡路錦秋鱧の備長焼きと松茸、徳島酢橘の香り

Charcoal-grilled Awaji pike conger with Matsutake mushrooms and Tokushima sudachi citrus aroma

バターナッツ南瓜の冷製スープ

Chilled butternut squash soup

活け鮑のステーキ、ポルチーニ茸の濃厚クレマ

Grilled fresh abalone with rich porcini mushroom cream

サーロインステーキ80gと季節の焼き野菜

Beef Sirloin Steak (80g) and Grilled Seasonal Vegetables

白飯又は焦がし大蒜醤油のガーリックライス、赤出汁、香の物

Rice or BGarlic rice with burnt garlic soy sauce, Red Miso Soup, Pickles

島フルーツと季節のアイスクリーム

Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

淡路牛

Awaji-Gyu beef steak

¥12,000 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥13,800 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥16,800 (tax inc.)

※メインのステーキはお選びいただくお肉の種類によって金額が異なります。
The price of the main course steak varies depending on the type of meat you choose.

鉄板コース 【栈敷】

Teppan Course "Sajiki"

淡路錦秋鱧の備長焼きと松茸、徳島酢橘の香り

Charcoal-grilled Awaji pike conger with Matsutake mushrooms and Tokushima sudachi citrus aroma

瀬戸内伝助穴子とフォアグラ、栗のミルフィーユ仕立て

Setouchi densuke conger eel and foie gras, with chestnut mille-feuille

南あわじ産、活け伊勢海老の踊り蒸し焼き

Steamed and grilled fresh Ise lobster from Minami Awaji

島サラダ、自家製玉葱ドレッシング

Island salad with homemade onion dressing

サーロインステーキ80gと季節の焼き野菜

Beef Sirloin Steak (80g) and Grilled Seasonal Vegetables

白飯又は焦がし大蒜醤油のガーリックライス、赤出汁、香の物

Rice or Garlic rice with burnt garlic soy sauce, Red Miso Soup, Pickles

島フルーツと季節のアイスクリーム

Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

淡路牛

Awaji-Gyu beef steak

¥15,800 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥17,800 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥19,800 (tax inc.)

※メインのステーキはお選びいただくお肉の種類によって金額が異なります。
The price of the main course steak varies depending on the type of meat you choose.

鉄板コース 【海神人】

※要予約コースです

Teppan Course "Aman"

淡路ビーフサーロインと松茸の鉄板焼き～すき焼き風～

Awaji beef sirloin and Matsutake mushroom teppanyaki, sukiyaki style

活け鮑の鉄板蒸し

Steamed fresh abalone on a teppan grill

南あわじ産、活け伊勢海老のお造り又は踊り蒸し焼き

Fresh Ise lobster from Minami Awaji served sashimi style or fresh steamed and grilled

島サラダ、自家製玉葱ドレッシング

Island salad with homemade onion dressing

淡路ビーフフィレステーキ80gと季節の焼き野菜

Sirloin steak 50g and filet steak 50g meat tasting platter and Grilled Seasonal Vegetables

白飯又は焦がし大蒜醤油のガーリックライス、赤出汁、香の物

Rice or Garlic rice with burnt garlic soy sauce, Red Miso Soup, Pickles

島フルーツと季節のアイスクリーム

Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

お一人様
One Serving

¥22,000 (tax inc.)