

Vegetable Teppanyaki 蔬菜的铁板烧 야채 철판 구이

Fresh and safe seasonal vegetables delivered from contracted farmers around the country.
We take advantage of the quality of the ingredients and cook simply and deliciously.



Assorted platter
什锦拼盘 (2人份)
모듬 (2인분)
盛り合わせ (2人前)

¥2,500-
(¥2,273-)

Starter and Salad 前菜和蔬菜色拉 오르되브르와 샐러드



Potato salad
土豆色拉
감자 샐러드
こだわりポテトサラダ

¥700-
(¥636-)



Vegetable salt salad
蔬菜和特制盐色拉
야채와 소금 샐러드
やさいや塩サラダ

¥1,400-
(¥1,273-)



Japanese beef tendon
ponzu sauce
国产牛筋橙醋
국산 소힘줄 폰즈
和牛すじポン酢

¥900-
(¥818-)



Chinese yam and avocado salad
with wasabi dressing
长芋和牛油果色拉的芥末调汁
참마와 아보카도 샐러드의 고추냉이 드레싱
長芋とアボカドのサラダわさびドレッシング

¥1,400-
(¥1,273-)



Brown mushroom's carpaccio
白蘑菇卡尔帕乔
브라운 머시룸의 카르파초
ブラウンマッシュルームのカルパッチョ

¥1,000-
(¥909-)

Others Teppanyaki 其他铁板烧 그 외 철판구이



Grilled namafu
(Namafu is a food made of wheat gluten.)
面筋的铁板烧
생밀의 글루텐 (식물성 단백질의 하나) 철판 구이
生麩の鉄板焼

¥900-
(¥818-)



Vegetable hamburger steak with
tofu and sprouted soybeans
蔬菜汉堡包牛排配豆腐和发芽大豆
두부와 콩나물을 곁들인 야채
햄버거 스테이크
伊勢幸のお豆腐と発芽大豆の野菜ハンバーグ

¥1,300-
(¥1,182-)



Grilled caprese with 2 kinds
of cheese and fresh tomatoes
2种奶酪新鲜西红柿的卡普列塞
두종류 치즈와 신선한 토마토 철판구이 카프레제
2種チーズの鉄板焼きカプレーゼ(1セット)

¥950-
(¥864-)



Okonomiyaki
with vegetables only
仅含蔬菜的式煎饼
야채만의 오코노미야키
野菜だけのお好み焼き

¥1,400-
(¥1,273-)



Grilled a wiener sausage
维也纳香肠铁板烧
윈너 소시지 철판 구이
千駄木腰塚 ジューシーフランクの鉄板焼

¥1,000-
(¥909-)



Okonomiyaki with Japanese yam
(pork, cheese, egg)
山芋的日式煎饼(猪肉、奶酪、鸡蛋)
참마의 오코노미 야키(구운 돼지 고, 치즈 계)
山芋のお好み焼き(豚・チーズ・卵)

¥1,500-
(¥1,364-)



Grilled homemade
thick-sliced bacon
烤自制厚片培根
직접 만든 두껍게 썬 베이컨 구이
自家燻製 もち豚ベーコンの鉄板焼

¥1,200-
(¥1,091-)



Jumbo mushroom steak
巨型蘑菇牛排
짐보 머쉬룸 스테이크
ジャンボマッシュルームのステーキ

¥1,500-
(¥1,364-)



Assorted grilled homemade
thick-sliced bacon and
wiener sausage
什锦烤自制厚片培根和维也纳香肠
직접 만든 두툼하게 썬
베이컨과 워너 소시지 모듬구이
自家燻製もち豚ベーコンとジューシーフランクの盛り合わせ

¥1,900-
(¥1,727-)



Japanese beef stew in red wine
红酒炖和牛
와규 레드 와인 조림
和牛赤ワイン煮込み

¥2,800-
(¥2,546-)

Seafood Teppanyaki 海鲜铁板烧 해물의 철판구이



Oyster from
Harimanada (one piece)
播磨海产牡蛎 (1个)
하리마나다의 굴(1개)
播磨灘 牡蠣

¥850-
(¥773-)



Abalone
鲍鱼
전복
活 蝦夷あわび

¥2,900-
(¥2,636-)



Fresh fish
鲜鱼
생선
本日の鮮魚

¥2,600-
(¥2,364-)



Japanese lobster (one prawn)
龙虾 (1只虾)
랍스터(1꼬리)
活 伊勢海老

¥8,800-
(¥8,000-)

Meat Teppanyaki 肉铁板烧 고기 철판구이



Japanese brand "mochibuta"
pork steak
日本品牌 "mochibuta" 猪排
일본 브랜드 "모찌부타"
돼지고기 스테이크
群馬県産 和豚もちぶた

¥2,400-
(¥2,182-)



Foie gras hamburger steak
鵝肝汉堡肉
특제 푸아그라
햄버그 스테이크
포아그라ハンバーグ

¥4,200-
(¥3,818-)



Foie gras steak
鵝肝
푸아그라
포아그라

¥2,800-
(¥2,545-)



Japanese black beef
sirloin steak
黑毛和牛沙朗牛排
일본흑우 설로인 스테이크
黑毛和牛サーロイン

(80g) ¥7,200-
(¥6,545-)

(120g) ¥10,800-
(¥9,818-)

(160g) ¥14,400-
(¥13,091-)



Japanese beef
hamburg steak
和牛汉堡肉
와규 햄버그스테이크
特製和牛ハンバーグ

¥3,200-
(¥2,909-)



Japanese brown cattle beef
fillet steak
日本棕牛里菲力牛排
일본 갈색 소 필레 스테이크
褐毛和牛あかうしフィレ

(80g) ¥8,400-
(¥7,636-)

(120g) ¥12,600-
(¥11,455-)

(160g) ¥16,800-
(¥15,273-)



Chicken breast steak
鸡胸肉牛排
닭가슴살 스테이크
鹿児島県産
奄美黒ホロホロ島のムネ肉

¥3,400-
(¥3,091-)

Garlic chips
大蒜片
마늘 팁
にんにくチップ

¥600-
(¥545-)

Meals 用餐 식사



Garlic fried rice (for two)
大蒜炒饭 (2人份)
마늘볶음밥 (2인분)
ガーリックライス(2人前)

¥1,200-
(¥1,091-)



Egg on rice with seasoned cod roe
with no additives and
no coloring (for one)
无添加剂、无色素调味鳕鱼子鸡蛋饭 (1人份)
무첨가 무착색 명란의 계란 밥 (1인분)
無着色・無添加 明太子の卵かけご飯(1人前)

¥900-
(¥818-)



Vegan vegetable curry
素食蔬菜咖喱
비건 야채 카레
やさいやヴィーガンカレー

¥1,200-
(¥1,091-)



Danish toast (Butter or Garlic)
丹麦吐司 (黄油 or 大蒜)
데니쉬 토스트 (버터 or 마늘)
デニッシュトースト (プレーン or ガーリック)

¥900-
(¥818-)



Fried rice with chirimenjako
(dried young sardines) and
seasoned cod roe (for two)
干銀魚和鳕鱼子炒饭 (2人份)
칠리 멘 자코와 명란의 볶음밥 (2인분)
ちりめんじゃこと明太子の焼き飯 (2人前)

¥1,400-
(¥1,273-)

■We use 10 different cereals including. Glutinous common millet, Corn, Brown rice, Black rice, Glutinous brown rice, Glutinous foxtail millet, Soybeans, Japanese barnyard millet, Red rice.
※Buckwheat's seeds are not included.
■Rice is served with miso soup and pickles.