Vegetable Teppanyaki

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 (for two) ¥2,500- (¥2,273-)
盛り合わせ（2人前）

Starter and Salad



Potato salad ¥700- (¥636-)
こだわりポテトサラダ



Japanese beef tendon ponzu sauce ¥900- (¥818-)
和牛すじポン酢



Brown mushroom's carpaccio ¥1,000- (¥909-)
ブラウンマッシュルームのカルパッチョ

Fresh Fish Carpaccio ¥1,300- (¥1,128-)
鮮魚のカルパッチョ



Vegetable salt salad ¥1,400- (¥1,273-)
やさいや塩サラダ



Chinese yam and avocado salad with wasabi dressing ¥1,400- (¥1,273-)
長芋とアボカドのサラダわさびドレッシング

Kumamoto prefecture horse meat sashimi assortment (for one) ¥1,600- (¥1,455-)
■ Horse meat sashimi platters are available for two or more people.
熊本県産 馬刺し盛り（1人前）
■ 馬刺し盛りは2人前より承ります

Others Teppanyaki

Vegan Menu

Grilled namafu ¥900- (¥818-)
(Namafu is a food made of wheat gluten.)
生麸の鉄板焼

Grilled vege meat fried tofu pouches seared vege cheese ¥1,500- (¥1,364-)
ベジミートの焼き巾着炙りベジチーズ

Kurumafu and onion steak ¥1,500- (¥1,364-)
(Kurumahu is gluten wrapped around a stick and grilled over an open flame)
車麸と玉葱のステーキ

Jumbo mushroom steak ¥1,500- (¥1,364-)
ジャンボマッシュルームのステーキ

Tofu steak ¥1,400- (¥1,273-)
伊勢幸のお豆腐ステーキ

Vegetable hamburger steak with tofu and sprouted soybeans ¥1,800- (¥1,636-)
伊勢幸のお豆腐と発芽大豆の野菜ハンバーグ

Okonomiyaki with vegetables only ¥1,400- (¥1,273-)
野菜だけのお好み焼き



Grilled caprese with 2 kinds of cheese and fresh tomatoes ¥950- (¥864-)
2種チーズの鉄板焼きカプレーゼ(1セット)



Okonomiyaki with japanese yam (pork, cheese, egg) ¥1,500- (¥1,364-)
山芋のお好み焼き（豚・チーズ・卵）



Japanese beef stew in red wine ¥2,800- (¥2,546)
和牛赤ワイン煮込み

■ For customers arriving after 22:00, a 10% late-night surcharge will be added.
■ 22時以降にご来店のお客様には、深夜料金10%を加算させていただきます。

Seafood Teppanyaki　海鮮鉄板焼　해물의 철판구이



Oyster from Harimanada(one piece) ¥850- (¥773-)
播磨灘 牡蠣



Fresh fish ¥2,600- (¥2,364-)
本日の鮮魚



Abalone ¥2,900- (¥2,636-)
活 蝦夷あわび



Live japanese lobster (one prawn) ¥9,600- (¥8,727-)
活 伊勢海老

Meat Teppanyaki　肉鉄板焼　고기 철판구이



Japanese brand "mochibuta" pork steak ¥2,400- (¥2,182-)
群馬県産 和豚もちぶた



Foie gras steak ¥2,800- (¥2,545-)
フォアグラ



Japanese beef hamburg steak ¥3,200- (¥2,909-)
特製和牛ハンバーグ



Chicken breast steak ¥3,400- (¥3,091-)
岩手県産 石黒農場
ホロホロ鳥のムネ肉



Foie gras hamburg steak ¥4,200- (¥3,818-)
フォアグラハンバーグ



Sirloin steak ¥7,200- (¥6,545-) / 80g
Japanese black beef
黒毛和牛サーロイン
¥10,800- (¥9,818-) / 120g
¥14,400- (¥13,091-) / 160g



Fillet steak ¥8,400- (¥7,636-) / 80g
Japanese brown cattle beef
褐毛和牛あかうしフィレ
¥12,600- (¥11,455-) / 120g
¥16,800- (¥15,273-) / 160g



Sirloin steak ¥13,000- (¥11,818-) / 80g
Kobe beef
神戸牛サーロイン
¥17,500- (¥15,909-) / 120g
¥22,000- (¥20,000-) / 160g

Meals　用餐　식사



Vegan vegetable curry (for one) ¥600- (¥545-)
やさいやヴィーガンカレー(1人前)



Garlic fried rice (for one) ¥650- (¥591-)
ガーリックライス(1人前)



Fried rice with chirimenjako (dried young sardines) and seasoned cod roe (for one) ¥750- (¥682-)
ちりめんじゃこと明太子の焼き飯（1人前）

Squid and ginger fried rice (for one) ¥900- (¥818-)
イカと生姜のブラックチャーハン(1人前)

Soy-marinated fish bowl with beaten egg (for one) ¥1,200- (¥1,091-)
鮮魚の漬けTKG(1人前)



Danish toast (Butter or Garlic) ¥900- (¥818-)
デニッシュトースト（プレーン or ガーリック）

LATE-NIGHT
A LA CARTE MENU

VEGE	Vegetable Omelet 野菜オムレツ	¥1,000- (¥909-)
	Foie Gras with Seasonal Fruit フォアグラと季節のフルーツ	¥3,500- (¥3,182-)
	Hamburger Steak Sandwich ハンバーグサンド	¥2,500- (¥2,273-)
	Wagyu Filet Sandwich 和牛フィレサンド	¥7,000- (¥6,364-)
VEGE	Medicinal Congee (for one) 薬膳粥 (1人前)	¥600- (¥545-)
	Ocha-zuke (for one) お茶漬け (1人前)	¥750- (¥682-)
VEGE	Vegan Baked Pasta ヴィーガン焼きパスタ	¥1,200- (¥1,091-)
	Red Miso Soup with Freshwater Clams しじみの赤出汁	¥500- (¥454-)

■ We will add a 10% late-night surcharge.