

T Teppanyaki Course

鉄板焼き

Ichou ～ 銀杏コース ～

6800

Appetizer

前菜

Creamy soybean curd, canola flower wrapped with salmon, abalone with water shield,
caviar on shrimp, fish dumpling with black bean and pumpkin
湯葉、菜の花サーモン巻き、じゅんさい鮑 海老とキャビア、黒豆南京しんじょう

Seasonal sashimi

お造り

Grilled selected vegetables

鉄板焼き野菜の盛り合わせ

Grilled Canadian Lobster

カナディアンロブスター

Grilled A3 grade Wagyu beef sirloin 140g

黒毛和牛サーロイン A4等級 140g

Garlic rice

ガーリックライス

Miso soup

味噌汁

Pickled vegetable

香の物

Dessert

デザート

Vanilla ice cream

バニラアイスクリーム

Please note that menus are subject to change due to seasonality and product availability.

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances and allergies, as our menu items may contain one or more allergens.

食物アレルギーや食事制限、制約等をお持ちのお客様は、予め詳細を従業員へお知らせくださいますようお願い申し上げます。
使用食材のご説明や、お食事のご提案をさせていただきます。



vegetarian



chef's special



gluten



nuts



shellfish

Prices are in Philippine Peso, inclusive of 12% VAT, subject to 10% service charge and applicable local taxes.

価格はフィリピンペソで表記され、12%の付加価値税が含まれております。別途10%のサービス料ならびに地方税の市税を申し受けます。

Prices are subject to change without prior notice.