

コース

Course

鉄板料理



清水

Kiyomizu 12,000

季節の前菜3種

appetizers

京都牛サーロインのしゃぶしゃぶ
kyoto-wagyu "shabu-shabu"

フォアグラと鯛のソテー
sautéed foie-gras and yellowtail

本日の黒毛和牛の鉄板焼き
steak of wagyu

ゆり根とイクラの釜めし
steamed rice with salmon roe and lily root

デザートカフェ
dessert and coffee

花六

Hanaroku 16,000

季節の前菜3種

appetizers

フォアグラと鯛のソテー
sautéed foie-gras and yellowtail

鮑の鉄板焼き ズワイガニの天ぷら
teppanyaki abalone and tempura of snow crab

本日の黒毛和牛の鉄板焼き
steak of wagyu

ゆり根とイクラの釜めし
steamed rice with salmon roe and lily root

デザートカフェ
dessert and coffee

感洛

Kanra 20,000

季節の前菜3種

appetizers

フォアグラと鯛のソテー
sautéed foie-gras and yellowtail

鮑の鉄板焼き ズワイガニの天ぷら
teppanyaki abalone and tempura of snow crab

A5ランク 黒毛和牛の鉄板焼き
steak of wagyu

ゆり根とイクラの釜めし
steamed rice with salmon roe and lily root

デザートカフェ
dessert and coffee

単品メニュー A la carte

京都牛ロース 150g 6,700
Kyoto wagyu sirloin 200g 8,500

黒毛和牛A5ヒレ 150g 11,000
Signature A5 wagyu fillet 200g 14,500

鮑 4,500~
Abalone

焼き野菜盛合せ 1,800
Assorted grilled vegetables

フォンダンショコラ&バニラアイス 1,500
Fondant chocolat & vanilla icecream

季節フルーツのデザート 1,200
Seasonal dessert

アイス 600
Icecream

表記の価格には消費税・サービス料10%が含まれています。
This price includes tax and service charge.

HANA
ROKU