

# コース

Course

鉄板料理



## 清水

Kiyomizu 12,000

### 季節の前菜3種

appetizers

ホワイトアスパラ 黒毛和牛ロース  
white asparagus wagyu roll

鮓と春野菜の蒸焼き 蕨味噌  
steamed flunder, seasonal vegetables with fuki-miso

本日の黒毛和牛の鉄板焼き  
steak of wagyu

山菜釜めし 飯蛸うま煮  
steamed rice with edible wild plants

デザートカフェ  
dessert and coffee

## 花六

Hanaroku 16,000

### 季節の前菜3種

appetizers

ホワイトアスパラ 黒毛和牛ロース フォアグラのソテー  
white asparagus wagyu roll with foie-gras

鮓と鮓、天使の海老 春のナージュ仕立て  
abalone and flunder shrimp in nage

本日の黒毛和牛の鉄板焼き  
steak of wagyu

山菜釜めし 飯蛸うま煮  
steamed rice with edible wild plants

デザートカフェ  
dessert and coffee

## 感洛

Kanra 20,000

### 季節の前菜3種

appetizers

ホワイトアスパラ 黒毛和牛ロース フォアグラのソテー  
white asparagus wagyu roll with foie-gras

鮓と鮓、天使の海老 春のナージュ仕立て  
abalone and flunder shrimp in nage

A5ランク 黒毛和牛の鉄板焼き  
steak of wagyu

山菜釜めし 飯蛸うま煮  
steamed rice with edible wild plants

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 6,750  
Kyoto wagyu sirloin 200g 9,000

黒毛和牛A5ヒレ 150g 12,750  
Signature A5 wagyu fillet 200g 17,000

鮓の鉄板料理 3,600  
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.

