

# コース

Course

鉄板料理



## 清水

Kiyomizu 12,000

### 季節の前菜

appetizers

京都牛の麻婆賀茂茄子  
kyoto beef mapo kamo-eggplant

鱸と天使の海老の鉄板焼き  
万願寺唐辛子と賀茂トマトのソース  
sea bass and shrimp teppan-yaki  
with manganji-green pepper and kamo-tomato sauce

本日の黒毛和牛の鉄板焼き  
steak of wagyu

花六特製冷麺  
Hanaroku special cold noodle

デザートカフェ  
dessert and coffee

## 花六

Hanaroku 16,000

### 季節の前菜

appetizers

フォアグラのポワレ 京都牛の麻婆賀茂茄子  
kyoto beef mapo kamo-eggplant with foie-gras

鮑の鉄板焼き 鱸と天使の海老  
万願寺唐辛子と賀茂トマトのソース  
abalone, sea bass and shrimp teppan-yaki  
with manganji-green pepper and kamo-tomato sauce

本日の黒毛和牛の鉄板焼き  
steak of wagyu

花六特製冷麺  
Hanaroku special cold noodle

デザートカフェ  
dessert and coffee

## 感洛

Kanra 20,000

### 季節の前菜3種

appetizers

フォアグラのポワレ 京都牛の麻婆賀茂茄子  
kyoto beef mapo kamo-eggplant with foie-gras

鮑の鉄板焼き 鱸と天使の海老  
万願寺唐辛子と賀茂トマトのソース  
abalone, sea bass and shrimp teppan-yaki  
with manganji-green pepper and kamo-tomato sauce

A5ランク 黒毛和牛の鉄板焼き  
steak of A5 wagyu

花六特製冷麺  
Hanaroku special cold noodles

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

鮑の鉄板料理 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.