

# コース

Course

鉄板料理



## 清水

Kiyomizu 12,000

### 季節の前菜3種

appetizers

### 松茸香る鱧のスープ包み

grilled pike conger with matsutake mushroom

### 甘鯛の鱗焼き

grilled tilefish with crispy scales

### 本日の黒毛和牛の鉄板焼き

steak of wagyu

### 栗ときのこの炊き込み御飯

chestnut and mushroom rice

### デザートカフェ

dessert and coffee

## 花六

Hanaroku 16,000

### 季節の前菜3種

appetizers

### 京都牛サーロインの焼きしゃぶ 松茸と湯葉の餡かけ

grilled Kyoto beef  
yuba and matsutake mushroom starchy sauce

### 鮑の鉄板焼き 甘鯛の鱗焼き

grilled abalone and tilefish with crispy scales

### 本日の黒毛和牛の鉄板焼き

steak of wagyu

### 栗ときのこの炊き込み御飯

chestnut and mushroom rice

### デザートカフェ

dessert and coffee

## 感洛

Kanra 20,000

### 季節の前菜3種

appetizers

### 京都牛サーロインの焼きしゃぶ 松茸と湯葉の餡かけ

grilled Kyoto beef  
yuba and matsutake mushroom starchy sauce

### 鮑の鉄板焼き 甘鯛の鱗焼き

grilled abalone and tilefish with crispy scales

### A5ランク 黒毛和牛の鉄板焼き

steak of A5 wagyu

### 栗ときのこの炊き込み御飯

chestnut and mushroom rice

### 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		

西京味噌のチーズケーキ		1,500
Saikyo miso cheesecake		

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.