

# コース

course

17:30-22:30 (20:30 LO)

鉄板料理

steak house



## 清水

kiyomizu 13,200

### 季節の前菜3種

three kinds of appetizers

### 桜チップの香り アスパラとインカのめざめ

flavor of cherry tree chips  
asparagus, smoked potato, stewed beef in red wine

### 焼き大蛤 春魚の西京風味

sautéed hamaguri clam  
and seasonal fish marinated with kyoto miso

### 本日の黒毛和牛の鉄板焼き

teppanyaki steak of wagyu sirloin

### 丹波美白鶏の塩麴ご飯 美白スープ

steamed "tamba" chicken rice bowl

### パティシエ特製 苺パフェ

strawberry parfait

## 花六

hanaroku 17,600

### 季節の前菜3種

three kinds of appetizers

### 桜チップの香り アスパラとインカのめざめ

flavor of cherry tree chips  
asparagus, smoked potato, stewed beef in red wine

### 車海老 フキ風味サバイヨンと春魚の西京焼き

sautéed tiger prawn  
and seasonal fish marinated with kyoto miso

### 黒毛和牛の鉄板焼き A5ヒレ サーロイン食べ比べ

teppanyaki steak of wagyu sirloin and A5 wagyu fillet

### 丹波美白鶏の塩麴ご飯 美白スープ

steamed "tamba" chicken rice bowl

### パティシエ特製 苺パフェ

strawberry parfait

## 感洛

kanra 22,000

### 季節の前菜3種

three kinds of appetizers

### 桜チップの香り アスパラとインカのめざめ

flavor of cherry tree chips  
asparagus, smoked potato, stewed beef in red wine

### 車海老 フキ風味サバイヨン焼き 鮑の鉄板焼き

teppanyaki of abalone  
with sautéed tiger prawn

### 黒毛和牛の鉄板焼き A5ランク ヒレ

teppanyaki steak of A5 wagyu fillet

### 丹波美白鶏の塩麴ご飯 美白スープ

steamed "tamba" chicken rice bowl

### パティシエ特製 苺パフェ

strawberry parfait

## 単品メニュー

### a la carte

京都牛ロース	150g	8,000
kyoto wagyu sirloin	200g	11,000

黒毛和牛A5ヒレ	150g	15,000
signature A5 wagyu fillet	200g	20,000

焼き野菜盛合せ		1,200
assorted grilled vegetables		

季節の先付け三種		1,500
three kinds of appetizers		

車海老 フキ風味サバイヨンと春魚の西京焼き		3,500
sautéed tiger prawn & seasonal fish marinated with kyoto miso		

鮑のステーキ		5,000
sautéed abalone		

丹波美白鶏の塩麴ご飯 美白スープ		1,500
steamed "tamba" chicken rice bowl		

季節のデザート		1,400
seasonal dessert		

アイスクリーム / シャーベット		600
ice cream / sherbet		

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.