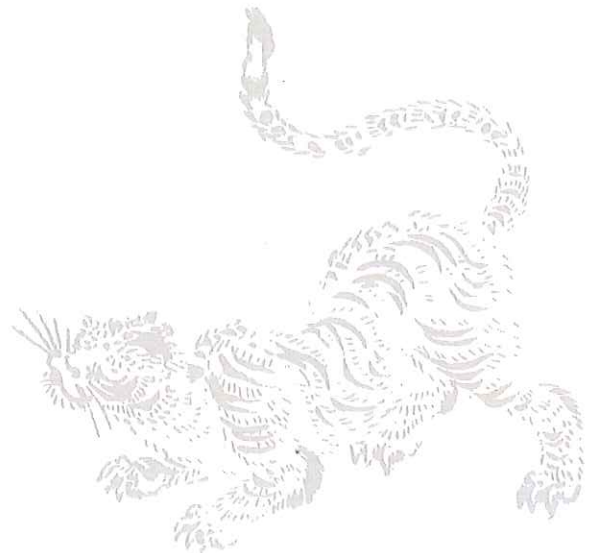


Menu

素材の力を余すことなく 五感で愉しむ鉄板焼

料理長が自身で全国を渡り歩き、
自らが美味しいと感じた食材だけを集め、
どの世代の方でも喜んで頂ける、
本物の素材、味を追求しています。
秀逸なる職人の技術が作り上げる
多彩な一皿を存分にご堪能ください。





Dinner

Spécialité

幻の極上かつべ和牛コース

KATSUBE Wagyu Course

アミューズ

Amuse

前菜盛り合せ

Appetizer

本日の魚料理

Today's Fish Dish

タラバ蟹 +2,800 円
国産活アワビ +5,500 円
国産伊勢海老 +6,600 円

旬野菜のバーニャカウダ

Bagna Cáuda

焼き野菜

Vegetables

幻の極上かつべ和牛サーロイン 60g
黒毛和牛シャトーブリアン 60g の食べ比べ
KATSUBE Wagyu Sirloin 60g and Wagyu Chateaubriand 60g

桐生天然酵母パン or ライス

or かつべ和牛ミニカレー

Natural Yeast Bread or Rice or Curry

[ガーリックライスに変更 +880 円]

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶

Coffee or tea

¥17,600

仔虎コース

KOTORA Course

アミューズ

Amuse

鮮魚のカルパッチョ

Fresh fish carpaccio

極上かつべ和牛の柔らかシチュー

KATSUBE Wagyu Beef Stew

本日のスープ

Soup

噴火湾ホタテ貝の鉄板焼

Saute scallops

焼き野菜

Vegetables

銘柄和牛のステーキ
サーロイン 120g or フィレ 100g
Wagyu sirloin 120g or tenderloin 100g

桐生天然酵母パン or ライス

Natural Yeast Bread or Rice

[ガーリックライスに変更 +880 円
かつべ和牛ミニカレーに変更 +660 円]

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

¥12,000



Dinner

極上スペシャルコース

SPECIAL Course

アミューズ

Amuse

前菜盛合せ

Appetizer

フォアグラのソテー ~12年物バルサミコソース~
Sautéed Foie Gras With Balsamic Sauce 12years old

~ 魚料理を以下よりお選びください ~
- Please choose a Fish dish from below -

A. 国産活アワビの鉄板焼
Grilled Abalone

B. のどぐろの鉄板焼
Grilled Blackthroat seaperch

C. 国産伊勢海老の鉄板焼 +2,500円
Poiret of Spiny Lobster

焼き野菜

Vegetables

黒毛和牛フィレステーキ 80g or
極上かつべ和牛サーロイン 80g
Wagyu Tenderloin

極上かつべ和牛サーロインと
神戸牛サーロイン食べ比べ 100gに変更 +6,200円

桐生天然酵母パン or ガーリックライス
or かつべ和牛ミニカレー
Natural Yeast Bread or Garlic Rice or Curry

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥19,800

匠

シェフお任せ贅沢コース

Luxury TAKUMI Course

キャビアの一品

A Dish of Caviar

タラバ蟹の鉄板焼

Grilled King Crab

活あわびの鉄板焼

Grilled Abalone

伊勢海老の鉄板焼

Grilled Spiny Lobster

幸福の一品

A Dish of Happiness

お口直し

Palate Cleanser

焼き野菜

Vegetables

極上かつべ和牛フィレと
サーロインステーキの食べ比べ
KATSUBE Wagyu sirloin or tenderloin

お食事

Meal

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥30,000



Dinner

濱コース

HAMA Course

アミューズ

Amuse

6品目のサラダ前菜

Appetizer

彩り野菜のソテー 自家製ねぎ味噌添え

Vegetables

季節のスープ

Soup

大海老とイカの鉄板焼

Grilled Large Shrimp and Squid

神戸牛ハンバーグステーキと

黒毛和牛ランプステーキ

KOBE beef Hamburg & Wagyu Tenderloin

桐生天然酵母パン or ライス

Natural Yeast Bread or Rice

[ガーリックライスに変更 +880円
かつべ和牛ミニカレーに変更 +660円]

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

¥8,800

虎幻庭ステーキディナー

KOGENTEY Steak Dinner

厳選和牛ランプ

¥8,200 (120g) Wagyu Rump Meat

150g / ¥9,800

極上和牛フィレ

¥13,000 (120g) Wagyu Tenderloin

150g / ¥15,000

極上シャトーブリアン

¥15,000 (120g) Wagyu Chateaubriand

150g / ¥18,000

和牛

極上かつべ和牛サーロイン

¥17,000 (120g) KATSUBE Wagyu Sirloin

150g / ¥20,000

ブランド和牛

最上級神戸ビーフステーキ

¥22,000 (120g) KATSUBE Wagyu Sirloin

150g / ¥25,000

上記には以下がセットでお付けします

アミューズ / 6品目のサラダ前菜 /
スープ / 桐生天然酵母パン or ライス /
デザート / コーヒー or 紅茶

[ガーリックライスに変更 +880円
かつべ和牛ミニカレーに変更 +660円]

Amuse/Appetizer/Soup/Natural Yeast Bread or Rice/
/Desert/Coffee or Tea