

The page features a dark blue border with decorative circular patterns in the corners, resembling stylized flowers or mandala designs. The central text is white and reads:

源 氏
GENJI
TEPPANYAKI DINNER

黒毛和牛コース

Japanese premium beef course

初音

Hatsune

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

尾鷲産直の海鮮 鉄板焼き シェフお薦めのソース
Teppanyaki seafood directly sourced from Owase with Chef's recommended sauce

源氏サラダ
Genji salad

黒毛和牛ステーキ フィレ70g または ロース120g
Select premium beef steak (fillet 70g or loin 120g)

ブランド和牛に変更 +¥5,000
+¥5,000 for premium branded beef

野菜のソテー
Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物
Garlic rice or steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

本日のデザート
Today's dessert



¥17,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

仕入れによって内容が異なる場合がございます
Some items will be changed from season to season
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Price inclusive of taxes and service charge

黒毛和牛コース

Japanese premium beef course

明石
Akashi

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

蝦夷鮑のソテーと松茸リゾット 八丁味噌風味の茸クリームソース
Sautéed Ezo abalone and matsutake mushroom risotto, mushroom cream sauce with a hint of Hatcho miso

フォアグラのポワレと林檎のシュトゥルーデル
三河味醂のレディクション 西尾抹茶のアクセント
Poêlé foie gras and apple strudel and Mikawa mirin reduction with a Nishio matcha accent

源氏サラダ
Genji salad

黒毛和牛ステーキ フィレ70g または ロース120g
Select premium beef steak (fillet 70g or loin 120g)

ブランド和牛に変更 +¥5,000
+¥5,000 for premium branded beef

野菜のソテー
Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物
Garlic rice or steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

本日のデザート
Today's dessert

¥22,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

仕入れによって内容が異なる場合がございます
Some items will be changed from season to season
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Price inclusive of taxes and service charge

ブランド和牛コース

Japanese premium branded beef course

春宮
Togu

本日のお造り
Today's Sashimi

シェフおすすめ焼き野菜
Chef's recommended grilled vegetables

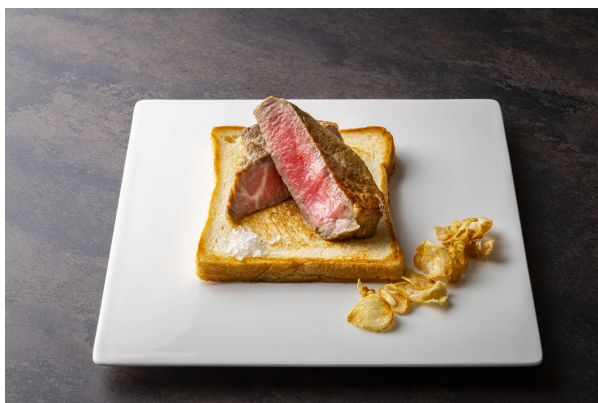
源氏サラダ
Genji salad

ブランド牛ステーキ フィレ100g または ロース150g
Select premium branded beef steak (fillet 100g or loin 150g)

野菜のソテー
Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物
Garlic rice or steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

本日のデザート
Today's dessert



¥23,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。

Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

仕入れによって内容が異なる場合がございます

Some items will be changed from season to season

表示料金には税金・サービス料が含まれます

Price inclusive of taxes and service charge

料理長おすすめ ブランド和牛スペシャルコース

Japanese premium branded beef course

朧月夜

Oborozukiyo

一口のお楽しみ

Assorted appetizers

本日のお造り

Today's Sashimi

イセエビの鉄板焼き 季節のソース

Teppanyaki Ise lobster with seasonal sauce

蝦夷鮑のソテーと秋野菜 八丁味噌風味の茸クリームソース

Sautéed Ezo abalone and autumn vegetables, mushroom cream sauce with a hint of Hatcho miso

フォアグラのポワレ シェフおすすめのソース

Poêlé foie gras, chef's recommended sauce

源氏サラダ

Genji salad

ブランド和牛ステーキ フィレ70g または ロース120g

Select premium branded beef steak (fillet 70g or loin 120g)

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ガーリックライス または ご飯

八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

Garlic rice or steamed rice with Hatcho miso soup and pickles

本日のスペシャルデザート

Today's special dessert

¥35,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

仕入れによって内容が異なる場合がございます
Some items will be changed from season to season

表示料金には税金・サービス料が含まれます

Price inclusive of taxes and service charge