

セットディナー

KAPPO TEPPANYAKI SETS



上記の価格には10%のサービス料がかかります All prices are subject to 10% service charge

前菜 Appetizer	季節野菜サラダ Japanese Seasonal Vegetables with Anchovies and Garlic Fondue	
向付 Sashimi	本日の刺身 Sashimi of the Day	
蒸物 Simmered	茶碗蒸しトリュフソース Savoury Egg Custard with Truffle Sauce	
進肴 Entrée	フカヒレのグリル クリーミーチキンスープ Grilled Shark Fin in Creamy Chicken Soup	
追肴 Abalone	青森県産蝦夷アワビ キモソース Steamed Ezo Abalone with Abalone Liver Sauce	
焼肴 Grill	甘鯛鱗焼き 空豆ソース Grilled Amadai with Broad Bean Sauce	
強肴 Lobster	オーストラリア産ロブスターのグリルオランダーズソース Grilled Australian Lobster with Rich Hollandaise Sauce	
主菜 Main	A4宮崎和牛サーロイン薄焼き A4 Miyazaki Wagyu Beef Roll	\$1,580/person
	又 or	
	A4宮崎和牛サーロイン厚焼き A4 Miyazaki Wagyu Beef Sirloin Thick Cut	\$1,680/person
	又 or	
	A5熊本和牛サーロイン厚焼き A5 Kumamoto Wagyu Beef Sirloin Thick Cut	\$1,780/person
	又 or	
	A5熊本和牛フィレ厚焼き A5 Kumamoto Wagyu Beef Tenderloin Thick Cut	\$1,880/person
御飯 Rice	フォアグラ照り焼き土鍋御飯 Foie Gras Teriyaki Donabe	
	又 or	
	鯛土鍋御飯 Grilled Sea Bream Donabe	
	又 or	
	鰻蒲焼き土鍋御飯 Japanese Grilled Eel Donabe	
	又 or	
	ズワイガニとイクラの土鍋御飯 Snow Crab and Salmon Roe Donabe	
止腕 Miso Soup	ロブスター赤出汁 Red Miso Soup with Lobster Head	
香物 Pickles	漬物 Japanese Pickles	
水菓子 Dessert	グレープフルーツゼリー Grapefruit Jelly Cocktail	
	又 or	
	自家製わらび餅と自家製小豆アイス Homemade Bracken-Starch Dumpling with Homemade Gelato	
	又 or	
	季節のフルーツのコンポート クレープシュゼット Seasonal Fruit Compote Crepe Suzette	
	又 or	
	イチゴのスープと自家製バニラアイス Strawberry Soup with Homemade Vanilla Ice Cream	

前菜 Appetizer	季節野菜サラダ Japanese Seasonal Vegetables with Anchovies and Garlic Fondue	
向付 Sashimi	本日の刺身 Sashimi of the Day	
蒸物 Simmered	茶碗蒸しトリュフソース Savoury Egg Custard with Truffle Sauce	
進肴 Entrée	季節の貝料理 Seasonal Seafood of the Day	
追肴 Abalone	青森県産蝦夷アワビ 雲丹ソース Steamed Ezo Abalone with Sea Urchin Sauce	
焼肴 Grill	季節の魚料理 Seasonal Fresh Fish of the Day	
強肴 Lobster	オーストラリア産ロブスターのグリルオランダーズソース Grilled Australian Lobster with Rich Hollandaise Sauce	
主菜 Main	A4宮崎和牛サーロイン薄焼き A4 Miyazaki Wagyu Beef Roll	\$1,880/person
	又 or	
	A4宮崎和牛サーロイン厚焼き A4 Miyazaki Wagyu Beef Sirloin Thick Cut	\$1,980/person
	又 or	
	A5熊本和牛サーロイン厚焼き A5 Kumamoto Wagyu Beef Sirloin Thick Cut	\$2,080/person
	又 or	
	A5熊本和牛フィレ厚焼き A5 Kumamoto Wagyu Beef Tenderloin Thick Cut	\$2,180/person
御飯 Rice	フォアグラ照り焼き土鍋御飯 Foie Gras Teriyaki Donabe	
	又 or	
	鯛土鍋御飯 Grilled Sea Bream Donabe	
	又 or	
	鰻蒲焼き土鍋御飯 Japanese Grilled Eel Donabe	
	又 or	
	ズワイガニとイクラの土鍋御飯 Snow Crab and Salmon Roe Donabe	
止腕 Miso Soup	ロブスター赤出汁 Red Miso Soup with Lobster Head	
香物 Pickles	漬物 Japanese Pickles	
水菓子 Dessert	グレープフルーツゼリー Grapefruit Jelly Cocktail	
	又 or	
	自家製わらび餅と自家製小豆アイス Homemade Bracken-Starch Dumpling with Homemade Gelato	
	又 or	
	季節のフルーツのコンポート クレープシュゼット Seasonal Fruit Compote Crepe Suzette	
	又 or	
	イチゴのスープと自家製バニラアイス Strawberry Soup with Homemade Vanilla Ice Cream	

アラカルト

A LA CARTE



上記の価格には10%のサービス料がかかります All prices are subject to 10% service charge

北海道産ホタテ貝柱 Hokkaido Scallop	\$148
スズキ Sea Bass	\$148
甘鯛 Horsehead Fish	\$168
うなぎ Japanese Eel	\$168
アサリの酒蒸し Sake Steamed Clams	\$218
南アフリカ産アワビ South African Abalone	\$268
 フカヒレ Shark Fin	\$380
 青森県産蝦夷アワビ Aomori Ezo Abalone	\$428
オマール海老 Boston Lobster	\$540
 シャコ海老 Mantis Shrimp	\$648
オーストラリア産黒アワビ Australian Abalone	\$1,168
 オーストラリア産 ロブスター Australian Lobster	\$1,180

うなぎの蒲焼きと明太子炒飯 Mentaiko and Eel Fried Rice	\$298
宮崎和牛サーロイン薄焼きすき焼きライス A4 Miyazaki Wagyu Beef Sirloin Sukiyaki Rice	\$208
 宮崎牛サーロインステーキのガーリックライス Garlic Fried Rice with A4 Miyazaki Wagyu Beef Sirloin	\$368
ズワイガニとイクラの土鍋御飯 Snow Crab and Salmon Roe Donabe	\$348
 フォアグラ照り焼き土鍋御飯 Foie Gras Teriyaki Donabe	\$348
鯛土鍋御飯 Grilled Sea Bream Donabe	\$348
 鰻蒲焼き土鍋御飯 Japanese Grilled Eel Donabe	\$348
スペイン産イベリコポーク Spanish Iberico Pork	\$188
オーストラリア産和牛舌 Australian Wagyu Beef Tongue	\$208
 フランス産フォアグラ Foie Gras	\$218
A4宮崎県産サーロイン薄焼き A4 Miyazaki Wagyu Sirloin Beef Roll	\$268
 A4宮崎県産リブローズステーキ A4 Miyazaki Wagyu Rib Eye Thick Cut	\$488
 A5熊本県産和牛サーロインステーキ A5 Kumamoto Wagyu Sirloin Thick Cut	\$588
A5熊本県産和牛フィレステーキ A5 Kumamoto Wagyu Tenderloin Thick Cut	\$688

鉄板焼きチャーハン
TEPPANYAKI FRIED RICE


土鍋御飯
DONABE

ミート
MEAT

野菜
VEGETABLES

南瓜 Japanese Pumpkin	\$88
さつまいも Japanese Sweet Potato	\$98
山芋 Japanese Yam	\$98
舞茸 Japanese Maitake Mushrooms	\$108
いろいろ野菜 Assorted Grilled Vegetables	\$108
いろいろきのこ Assorted Grilled Mushrooms	\$128

デザート
DESSERT

 グレープフルーツゼリーのカクテル Grape Fruit Jelly Cocktail	\$88
自家製わらび餅と自家製小豆のシャーベット Homemade Bracken-Starch Dumpling with Homemade Azuki Bean Gelato	\$88
季節のフルーツのコンポート クレープシュゼット Seasonal Fruit Compote Crepe Suzette	\$88
イチゴのスープと自家製バニラアイス Strawberry Soup with Homemade Vanilla Ice Cream	\$88