

Course



天藍 -tenran-
11,000

APPETIZER #1
季節の前菜

APPETIZER #2
シェフのスペシャリティ

SEASONAL SALAD
季節のサラダ

SEASONAL SOUP
季節のスープ

TODAY'S MEAT
charcoal-grilled
本日の肉料理

SEASONAL DESSERT
季節のデザート

COFFEE or TEA
コーヒーまたは紅茶



茜 -akane-
13,500

APPETIZER #1
季節の前菜

APPETIZER #2
シェフのスペシャリティ

SEASONAL SOUP
季節のスープ

SEASONAL FISH
季節の魚料理

WAGYU LEAN MEAT
charcoal-grilled
厳選和牛赤身肉の炭火焼き

SEASONAL DESSERT
季節のデザート

COFFEE or TEA
コーヒーまたは紅茶



暝 -mei-
16,500

APPETIZER #1
季節の前菜

APPETIZER #2
シェフのスペシャリティ

SEASONAL SALAD
季節のサラダ

SEASONAL SOUP
季節のスープ

SEASONAL FISH
季節の魚料理

WAGYU LEAN MEAT
charcoal-grilled
厳選和牛赤身肉の炭火焼き

SEASONAL DESSERT
季節のデザート

COFFEE or TEA
コーヒーまたは紅茶



至極 -shigoku-
22,000

APPETIZER #1 季節の前菜

APPETIZER #2 シェフのスペシャリティ

SEASONAL SOUP 季節のスープ

SEASONAL FISH 季節の魚料理

SELECTED WAGYU
charcoal-grilled
厳選和牛の炭火焼き

SEASONAL DESSERT 季節のデザート

COFFEE or TEA コーヒーまたは紅茶

※Prices are subject to 10% service charge. 上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

Our core concept is "A steakhouse made in Japan: possible only in Japan," and we aim to be a restaurant that makes customers "fall in love with Japan even more" by incorporating Japanese ingredients and seasonings, as well as ingredients and events that reflect seasons and the culture of each region.

私たちは『日本だからこそできる、日本発のステーキハウス』をコアコンセプトに、日本の食材や調味料をはじめ、日本らしい四季を感じられる食材やイベント、各地域の文化を取り入れた、お客様が『日本をもっと好きになるレストラン』を目指します。



