

ランチメニュー

Lunch Menu <11:30~14:30>

黒毛和牛と神戸ポークのハンバーグステーキランチ

Hamberg Steak Lunch (Beef and KOBE Pork) **¥2,500**

ハンバーグステーキ (150g)	Hamberg Steak (150g)
季節の温野菜	Grilled Vegetables
ミックスサラダ	Mixed Salad
ご飯・味噌汁・香の物	Rice, MisoSoup, Pickles
コーヒー 又は デザート	Coffee or Dessert

ビーフカツランチ

Beef Cutlet Lunch **¥2,800**

鉄板で焼き上げるビーフカツ (150g)	Beef Cutlet (150g)
季節の温野菜	Grilled Vegetables
ミックスサラダ	Mixed Salad
ご飯・味噌汁・香の物	Rice, MisoSoup, Pickles
コーヒー 又は デザート	Coffee or Dessert

リブローズステーキランチ

Rib Steak Lunch **¥3,000**

リブローズステーキ (160g)	Rib Steak (160g)
季節の温野菜	Grilled Vegetables
ミックスサラダ	Mixed Salad
ご飯・味噌汁・香の物	Rice, MisoSoup, Pickles
コーヒー 又は デザート	Coffee or Dessert

黒毛和牛のスライスランチ **食数限定**

Premium Quality Beef Sliced Lunch **¥4,000**

黒毛和牛のスライス (130g)	Premium Quality Beef Sliced (130g)
季節の温野菜	Grilled Vegetables
ミックスサラダ	Mixed Salad
ご飯・味噌汁・香の物	Rice, MisoSoup, Pickles
コーヒー 又は デザート	Coffee or Dessert

特選黒毛和牛ランチ

Premium Quality Beef Lunch **¥8,000**

特選黒毛和牛	フィレ (100g)	Premium Quality Beef Tenderloin (100g)
	又は	or
	サーロイン (110g)	Premium Quality Beef Sirloin (110g)
季節の温野菜		Grilled Vegetables
ミックスサラダ		Mixed Salad
ご飯・味噌汁・香の物		Rice, MisoSoup, Pickles
コーヒー 又は デザート		Coffee or Dessert

全てのランチのご飯をガーリックライスへ変更の場合は追加料金¥500にて承ります。

※表示価格には、所定の税金が含まれております。

※国産米を使用しております。

※The list price includes predetermined tax.

※We use domestically produced rice.

ディナーメニュー

Dinner Menu <17:30~22:00>

椿 TSUBAKI ¥9,000

本日のおすすめ前菜	Appetizers
黒毛和牛 ファイル (100g) 又は サーロイン (110g)	Premium Quality Beef Tenderloin (100g) or Premium Quality Beef Sirloin (110g)
季節の温野菜	Grilled Vegetables
ミックスサラダ	Mixed Salad
ご飯・味噌汁・香の物	Rice, MisoSoup, Pickles
デザート	Dessert

ご飯をガーリックライスへ変更の場合は追加料金¥500にて承ります。

皐 SATSUKI ¥11,000

鮓はりま特製お造り	Sushi Harima Special Sashimi
鮓はりま特製前菜	Sushi Harima Special Appetizers
特選黒毛和牛 ファイル (100g) 又は サーロイン (110g)	Special Quality Beef Tenderloin (100g) or Special Quality Beef Sirloin (110g)
季節の温野菜	Grilled Vegetables
ミックスサラダ	Mixed Salad
ご飯・味噌汁・香の物	Rice, MisoSoup, Pickles
デザート	Dessert

ご飯をガーリックライスへ変更の場合は追加料金¥500にて承ります。

榎 ENOKI ¥12,000

本日のおすすめ前菜	Appetizers
特選黒毛和牛 ファイル (120g) 又は サーロイン (130g)	Special Quality Beef Tenderloin (120g) or Special Quality Beef Sirloin (130g)
季節の温野菜	Grilled Vegetables
ミックスサラダ	Mixed Salad
ご飯・味噌汁・香の物	Rice, MisoSoup, Pickles
デザート	Dessert

ご飯をガーリックライスへ変更の場合は追加料金¥500にて承ります。
前菜を造り・鮓はりま特製前菜へ変更の場合は追加料金¥2,000にて承ります。

鉄板焼き シーフード

TEPPAN-YAKI SEAFOOD

<要予約メニュー> (3日前まで)

活 鮑 (1杯)	Abalone (One Piece)	¥13,000~
活車海老 (2匹)	Prawns (Two Pieces)	¥3,000~

※仕入状況により価格が変動する場合がございます。予めご了承くださいませ。
※ご希望の食材がございましたら、お気軽にご相談くださいませ。

※表示価格には、所定の税金が含まれております。
※国産米を使用しております。

※The list price includes predetermined tax.
※We use domestically produced rice.

鉄板焼き アラカルト

TEPPAN-YAKI A La Carte

特選黒毛和牛 Special Quality Beef

	[100 g]	[150 g]	[200 g]
フィレ Tenderloin	¥9,000	¥13,500	¥18,000
サーロイン Sirloin	¥8,000	¥12,000	¥16,000

一品料理

TEPPAN-YAKI A La Carte

フォアグラ	Foie gras (One Picec)	¥2,500
イカ (100g)	Squid (100g)	¥2,000
エビ (80g)	Shrimp (80g)	¥2,000
ミックスサラダ	Mixd Salad	¥800
ガーリックライス	Garlic Rice	¥800
ご飯	Rice	¥400
味噌汁	Miso Soup	¥300
アイスクリーム	Ice Cream	¥600

ドリンクメニュー

Drink Menu

ビール Beer

サントリー マスターズドリーム (生ビール)	Suntory Master's Dream (Draft beer)	¥850
サントリー ザ モルツ (中瓶)	Suntory The Malt's	¥750
サントリー オールフリー (小瓶)	Suntory All Free	¥500
山田錦ビール (小瓶)	Yamadanishiki Beer	¥1,100

梅酒 & ゆず酒

Umeshu & Yuzushu グラス/Glass (60ml)

大関 にごり梅酒	Ozeki Nigoriumesyu	¥650
梅の宿 梅酒	Umenoyado Umesyu	¥650
五神 ゆず酒	Goshin Yuzushu	¥650

スパークリングワイン&ワイン (グラス) Sparkling wine & Wine (Glass)

スパークリングワイン	Sparkling wine	¥1,100
ロゼスパークリングワイン	Rose Sparkling wine	¥1,300
白ワイン	White wine	¥1,300~
赤ワイン	Red wine	¥1,300~

日本酒

Sake 1合 (180ml) 1.5合 (270ml)

松竹梅 山田錦 (特別純米酒辛口)	Shochikubai Yamadanishiki	¥850	¥1,250
福寿 御影郷 (純米吟醸)	Fukuju Mikagego	¥1,000	¥1,400
播州一献 (純米吟醸)	Banshuikkon	¥1,100	¥1,600
小鼓 (純米吟醸)	Kotsuzumi	¥1,300	¥1,800
五神 (大吟醸)	Goshin	-----	(300ml) ¥2,600

焼酎

Shochu グラス/Glass (60ml)

富乃宝山 (芋)	Tominohozan	¥650
尾鈴山 山ねこ (芋)	Osuzuyama Yamaneko	¥650
藤居 井田萬力 (麦)	Fujii Idamanriki	¥650
中々 (麦)	Nakanaka	-----
淡路のひだまり (玉ねぎ)	Awajino Hidamari	¥650

ウイスキー & ブランデー Whisky & Blandy

グラス/Glass (30ml)

サントリー 響	Suntory HIBIKI	¥1,300
バラントイン 12年	Ballantine's 12years old	¥1,300
I.W.ハーパー 12年	I.W.Harper 12years old	¥1,300
ヘネシー V S O P	Hennessy VSOP	¥1,800

ソフトドリンク

Soft Drink

黒ウーロン茶	Kuro Oolong Tea	¥600
ペプシコーラ	Pepsi Cola	¥500
オレンジジュース	Orange Juice	¥500
ジンジャエール	Ginger Ale	¥500
ホワイトウォーター	White Water	¥500
ホワイトソーダー	White Soda	¥500
コーヒー/紅茶	Coffee / Tea	¥500
アイスコーヒー/アイスティー	Ice Coffee / Ice Tea	¥500

ボトルワインリスト

Bottle Wine List

シャンパン	Champagne	ボトル/Bottle (750ml)
ローラン・ペリエ ブリュット (フランス シャンパーニュ) Lurent Perrier Brut		¥15,000
モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル (フランス シャンパーニュ) Moet et Chandon Brut Imperial		¥8,500
ドン・ペリニヨン (フランス シャンパーニュ) Don Perignon		¥35,000
白ワイン	Vin Blanc	ボトル/Bottle (750ml)
コトー・ブルギニオン ブラン ルイ ジャド (フランス ブルゴーニュ) Coteaux Bourguignons Blanc LOUIS JADOT		¥7,500
マーカム ソーヴィニオン ブラン (カリフォルニア ナパヴァレー) MARKHAM Sauvignon Blanc		¥7,500
赤ワイン	Vin Rouge	ボトル/Bottle (750ml)
コトー・ブルギニオン ルージュ ルイ ジャド (フランス ブルゴーニュ) Coteaux Bourguignons Rouge LOUIS JADOT		¥7,500
クロ・ルネ (ボルドー ポムロール) Ch Clos Rene		¥12,000
ロバート・モンダヴィ メルロー (カリフォルニア ナパヴァレー) ROBERT MONDAVI Merlot		¥13,000
シャトー・ラグランジュ (ボルドー サンジュリアン) Ch Lagrange		¥16,000
シャトー・ジスクール (ボルドー マルゴー) Ch Giscours		¥19,000
コート ロティ レ ベガス M.シャプティエ (フランス コートデュ ローズ) Cote Rotie Les Becasses M Chapoutier		¥22,000
トゥリガー (イタリア サルデーニャ州) TURRIGA		¥30,000
コル ソラーレ (ワシントン レッドマウンテン) Col Solare		¥34,000
シャトー・モンローズ (ボルドー サンテステフ) Ch Montrose		¥38,000
スタッグス・リープ・ワイン・セラーズ S.L.V. カベルネソーヴィニオン (カリフォルニア ナパヴァレー) STAG' SLEAP WINE CELLARS Cabernet Sauvignon SLV		¥49,000
オーパス・ワン (カリフォルニア ナパヴァレー) Opus one		¥100,000



TEPPANYAKI
SAKURA

鉄板焼 さくら