Standard Course
スタンダードコース

税抜価格
Tax excluded

雅 MIYABI

お一人様 ····· 10,000yen

国産黒毛和牛フィレステーキや活あわびも堪能できるお得なコース
大切な日に 大切な人と

真鯛のカルパッチョ
Seabream carpaccio

焼ロメインレタスのシーザーサラダ
Romaine caesar salad

アスパラガスの黒豚巻
Rolled asparagus with pork

フォアグラのソテー 赤ワインキャラメリゼソース
Sauté of Foie-gras with red wine sauce

活 あわびの鉄板焼(100g)
Fresh abalone

国産黒毛和牛フィレステーキ
Japanese beef fillet steak

黒豚玉 or 黒豚焼そば ※お1人様どちらか1つ ハーフサイズ
Okonomiyaki or Yakisoba

デザート
Dessert

活あわび

フォアグラのソテー

フィレステーキ

表示価格は全て税抜き価格でございます。
Show all prices are exclusive of tax.

Standard Course
スタンダードコース

税抜価格
Tax excluded

結 YUI

お一人様 …… 8,000yen

当店一番人気のコース ちょっと贅沢な鉄板焼を楽しみたいお客様におすすめ

焼ロメインレタスのシーザーサラダ
Romaine caesar salad

トロサーモンと季節の野菜 鉄板焼
Teppanyaki of salmon and seasonable vegetable

オマール海老と帆立貝柱の鉄板焼
Teppanyaki of lobster and scallops

フルーツトマトのサラダ
Tomato salad

国産黒毛和牛 サーロインステーキ
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレ +1,000yen（税抜）で変更可能です
Add 1,000yen (Tax excluded) for your choice Japanese fillet steak

黒豚玉 or 黒豚焼そば ※お1人様どちらか1つ ハーフサイズ
Okonomiyaki or Yakisoba

デザート
Dessert

オマール海老

お好み焼

サーロインステーキ

表示価格は全て税抜き価格でございます。
Show all prices are exclusive of tax.

Standard Course
スタンダードコース

税抜価格
Tax excluded

憩 IKOI

お一人様 …… 6,750yen

季節の前菜や鉄板焼、ステーキとお好み焼が一度に味わえる
ぷれじでんとのエッセンスが詰まったコース。

季節の前菜
Seasonable appetizer

旬の野菜 鉄板焼
Season vegetable

季節の魚料理
Seasonable fish

国産黒毛和牛ロースステーキ
Japanese beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレ +1,000yen（税抜）で変更可能です
Add 1,000yen (Tax excluded) for your choice Japanese fillet steak

グリーンサラダ
Green salad

お好み焼 or 焼そば ※お一人様1枚ハーフサイズ
Okonomiyaki or Yakisoba

デザート
Dessert

季節の前菜

季節の魚料理

国産黒毛和牛ステーキ

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。
All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Baked romaine lettuce with half boiled egg

Hot Potato Salad

Teppanyaki of Caciocavallo and bacon

Soba-meshi(quick fried rice and noodle)

Salad サラダ

	税抜価格 Tax excluded
グリーンサラダ Green salad	・・・・・・ 900yen
厚切りベーコンとほうれん草のサラダ Bacon and spinach	・・・・・・ 950yen
焼ロメインレタスのサラダ 半熟卵を絡めて Baked romaine lettuce with half boiled egg	・・・・・・ 950yen
鉄板ポテトサラダ ～熟成インカの目覚め～ Hot Potato Salad	・・・・・・ 850yen
季節の温野菜サラダ Hot Salad	・・・・・1,200yen

Side dish 前菜

	税抜価格 Tax excluded
シェフおすすめ ”旬のオードブル” Chef's choice hors d' oeuvre	・・・・・1,200yen
炙り帆立のカルパッチョ Herb marinade Scallops	・・・・・1,300yen
カチョカヴァッロと厚切りベーコンの鉄板焼 Teppanyaki of Caciocavallo and bacon	・・・・・1,300yen

Rice ごはんもの

	税抜価格 Tax excluded
ガーリックライス Garlic rice	・・・・・・ 880yen
神戸名物 “そばめし” Soba-meshi (quick fried rice and noodle)	・・・・・・ 980yen
ガーリックトースト Garlic toast	・・・・・・ 800yen

※国内産のお米を使用しております。

Omelet of pork

Teppanyaki 鉄板焼

税抜価格
Tax excluded

Side Dish（一品料理）

大阪名物 黒豚のとん平焼 …… 850yen
Omelet of pork

こだわりポテトのチーズ焼 …… 800yen
Baked potato with cheese

Konjac steak

黒豚ともやしの炒め物 にんにく醤油風味 …… 980yen
Stir-fried bean sprouts with garlic soy sauce

豆腐のステーキ ～オムレツ風～ …… 850yen
To-fu steak omelet style

ぷちぷちこんにゃくステーキ …… 800yen
Konjac steak

キノコのガーリックバター焼 …… 950yen
Mushroom sauté with garlic butter

Prawns with mayonnaise

グリーンアスパラガスとほうれん草のチーズ焼 …… 900yen
Baked for asparagus and spinach with cheese

特製“鉄板エビマヨ” ……1,250yen
Prawns with mayonnaise

Vegetables

Teppanyaki 鉄板焼

税抜価格
Tax excluded

Grilled Vegetable(焼野菜) ……各400yen～

かぼちゃ Pumpkin	エリンギ Pleurotus eryngii	にんにく Garlic	長芋 Yam
じゃが芋 Potato	ほうれん草 Spinach	玉葱 Onion	蓮根 Lotus root

アスパラガス 800yen
Asparagus

Assorted three kinds of grilled vegetable

ブランド焼野菜盛り合わせ（3種類） ……1,600yen
Assorted three kinds of grilled vegetable

ブランド野菜の入荷状況はスタッフまでお問い合わせください。
上記野菜からもお選びいただけます。

Meat(肉類)

税抜価格
Tax excluded

丹波黒鶏のガーリックオイル焼 ……1,500yen
Grilled Japanese chicken

Sauté of Foie-gras with red wine sauce

フォアグラのソテー 赤ワインキャラメリゼソース ……2,100yen
Sauté of Foie-gras with red wine sauce

厚切り牛タンの鉄板焼 ……2,200yen
Grilled thick beef tongue

国産黒毛和牛サーロインステーキ
Japanese beef sirloin steak
お肉の量は40g単位で追加できます。
40gにつき2,500yen(税抜)プラス
You can add the quantity of meat.
2,500yen(Tax excluded)per 40g are added.

80g ……5,000yen
120g ……7,500yen
160g ……10,000yen

Japanese beef sirloin steak

国産黒毛和牛フィレステーキ
Japanese beef fillet steak
お肉の量は40g単位で追加できます。
40gにつき3,400yen(税抜)プラス
You can add the quantity of meat.
3,400yen(Tax excluded)per 40g are added.

80g ……6,800yen
120g ……10,200yen
160g ……13,600yen

Teppanyaki 鉄板焼

Seafood（魚介類）

税抜価格
Tax excluded

水タコの鉄板焼
Octopus ・・・・・1,000yen

アオリイカの鉄板焼
Squid ・・・・・1,100yen

帆立貝柱の鉄板焼
Scallops ・・・・・1,500yen

旬の魚“創作鉄板焼”
Seasonable fish ・・・・・1,500yen

Octopus

Scallops

Fresh Seafood（活 魚介類）

税抜価格
Tax excluded

活 あわびの鉄板焼（約100g）
Live abalone (100g) ・・・・・3,300yen

活 あわびの鉄板焼（約350g）
Live abalone (350g) ・・・・・8,800yen

活 車海老（2尾）の鉄板焼
Live prawns (2 pcs) ・・・・・3,200yen
車海老は1尾単位で追加できます。1尾につき1,600yen（税抜）プラス
You can add one prawn. 1,600 yen (Tax excluded) per additional one prawn.

Live abalone

Live prawns

Special Okonomiyaki 特選お好み焼

税抜価格
Tax excluded

千房焼(有頭海老、貝柱、イカ、黒豚) ……2,100yen
Okonomiyaki "CHIBO"
(Prawn, Scallops, Squid, Japanese premium pork)

黒豚ねぎ焼(黒豚、すじコンニャク) ……1,680yen
Okonomiyaki "Negi-yaki"
(Welsh onion, Egg, Stringy beef and konjac stew, Japanese premium pork)

黒豚玉(黒豚) ……1,400yen
Okonomiyaki "KUROBUTA"
(Japanese premium pork)

ぷモンジュ(焼そば、黒豚、小海老、イカ) ……1,680yen
Okonomiyaki "Pu-Monju"
(Fried-Noodles, Japanese premium pork, Shrimp, squid)

広島焼(黒豚、小海老、イカ、そば麺) ……1,680yen
Okonomiyaki "Hirosimayaki"
(Fried-Noodles, Japanese premium pork, Shrimp, Squid)

白雪姫(有頭海老、チーズ、アボカド、トマト、ベーコン、メレンゲ) ……2,300yen
Okonomiyaki "Shirayukihime"
(Prawn, Cheese, Avocado, Tomato, Bacon, Meringue)

ぷれじでんと焼(活 車海老、帆立貝柱、黒毛和牛) ……3,000yen
Okonomiyaki "President"
(Live Prawn, Scallops, Japanese Beef steak)

Okonomiyaki "CHIBO"

Okonomiyaki "Negi-yaki"

Okonomiyaki "Pu-Monju"

Kiwami 極

税抜価格
Tax excluded

極 塩玉(素干し小海老、小海老、黒豚、山芋、ゆず、ネギ、出汁) ……1,680yen
"Kiwami"=Extreme Siotama
(Dried shrimp, shrimp, Japanese Premium pork, yam, yuzu, leek, soup stock)

極 トマトチーズ焼(チーズ、チェダーチーズ、マスカルポーネ、トマト、餅、黒豚) ……1,800yen
"Kiwami"=Extreme Tomato Cheese Okonomiyaki
(Cheese, cheddar cheese, mascarpone, tomato, Rice cake, Japanese Premium pork)

Okonomiyaki "Shirayukihime"

Yakisoba ″CHIBO ″

Yakisoba salty taste

Yamaimoyaki

Special Yakisoba 特選焼そば

税抜価格
Tax excluded

千房焼そば（有頭海老、貝柱、イカ、黒豚）・・・・・2,100yen
Yakisoba ″CHIBO″
（Prawn, Scallops, Squid, Japanese premium pork）

黒豚と九条ねぎの塩焼そば（素干し小海老、黒豚、九条ねぎ）・・・・・1,680yen
Yakisoba salty taste
（Dry shrimp, Japanese premium pork, Long green onion）

黒豚焼そば（黒豚）・・・・・1,400yen
Yakisoba ″KUROBUTA″
（Japanese premium pork belly）

レタス焼そば 塩バジル（黒豚、ロメインレタス、半熟卵、トマト、チーズ）・・・・・1,600yen
Yakisoba salty basil taste
（Japanese premium pork、romaine lettuce、egg、tomato、Cheese）

Modern-Yaki もだん焼

税抜価格
Tax excluded

まったりチーズもだん焼（素干し小海老、チーズ、ほうれん草、アスパラ、そば麺）・・・・・1,580yen
Modanyaki with cheese
（Dry shrimp, Fried-Noodles, Cheese, Asparagus, Spinach）

ミックスもだん焼（素干し小海老、黒豚、イカ、小海老、そば麺）・・・・・1,580yen
Modanyaki combination
（Fried-Noodles, Japanese premium pork, Squid, Dry shrimp）

Yamaimo-Yaki 山芋焼

税抜価格
Tax excluded

もっちり山芋焼（チーズ、もち、黒豚、大葉）・・・・・1,650yen
Yamaimoyaki
（Cheese, Rice cake, Japanese premium pork, Perilla）

ミックス山芋焼（黒豚、イカ、小海老、大葉）・・・・・1,650yen
Yamaimoyaki combination
（Japanese premium pork, squid, Shrimp, Perilla）

Drink お飲物

	税抜価格 Tax excluded
エビス樽生 Glass of draft Beer "YEBISU"	・・・・・750yen
エビス中瓶 Bottle Beer "YEBISU"	・・・・・780yen
エビス黒小瓶 Bottle Beer "YEBISU THE BLACK"	・・・・・700yen
プレミアムアルコールフリー PREMIUM ALCOHOL FREE (ノンアルコールビールテイスト炭酸飲料) Non-Alcohol Beer	・・・・・650yen
ノンアルコールカクテル ALCOHOL FREE COCKTAIL ハイボールテイスト・カシスオレンジ・シャルドネSP (Highball Taste, Casis Orange, Chardonnay SP Taste)	・・・各600yen
熱燗 Hot "SAKE"	・・・・・650yen
サワー (レモン・ライム) Japanese vodka sour (Lemon, Lime)	・・・・・680yen
ウーロン茶割 / 緑茶割 Japanese vodka sour (Oolong tea, Japanese tea)	・・・・・680yen
グラスワイン (赤・白) Glass wine (Red or White)	・・・各850yen

Whiskey & Brandy ウィスキー&ブランデー

税抜価格 Tax excluded

	税抜価格 Tax excluded		
デュワーズ Dewar's	・・・・・750yen		
山崎 12年 YAMAZAKI 12years	・・・・1,200yen	Bottle	・・・19,500yen
シーバスリーガル 12年 CHIVAS REGAL 12years	・・・・・850yen	Bottle	・・・・ 7,500yen
I.W.ハーパー ゴールドメダル I.W.HARPER Gold medal	・・・・・750yen	Bottle	・・・・ 6,000yen
ヘネシーV.S.O.P HENNESSY V.S.O.P	・・・・1,200yen	Bottle	・・・18,500yen

Soft drink ソフトドリンク

	税抜価格 Tax excluded
千房特製ソーダ (紅茶ソーダ) Tea soda	・・・・・480yen
山崎の水 Yamazakinomizu	・・・・・750yen
ミネラルウォーター Mineral watar	・・・・・300yen
コーラ Coke	・・・・・450yen
ジンジャーエール Ginger ale	・・・・・450yen
黒ウーロン茶 Oolong tea	・・・・・480yen
玉露入りお茶 Japanese tea	・・・・・450yen
オレンジジュース Orange juice	・・・・・480yen
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	・・・・・480yen

Sho-chu 焼酎

税抜価格
Tax excluded

神の河 KANNOKO　麦　25度　鹿児島 ・・・・・600yen
良質の麦だけを原料として100%単式蒸留で造られた本格焼酎です。

吉四六 KITTYOMU　麦　25度　大分 ・・・・・800yen
二階堂むぎ焼酎を基本とし、比較的永く貯蔵し、じっくりと熟成させ特に香りを重視し仕上げられた逸品です。

富乃宝山 TOMINOHOUZAN　芋　25度　鹿児島 ・・・・・850yen
柑橘系の爽やかな香りは吟醸酒と錯覚してしまうほど。

佐藤(黒) SATO　芋　25度　鹿児島 ・・・・・950yen
黒麹の持つやさしい味わいと口当たりが極めの逸品。

一刻者(石蔵甕貯蔵) IKKOMON 芋　27度　鹿児島 ・・・・・800yen
独自の芋麹による仕込を行った芋全量芋焼酎。芋本来の甘い香りと上品でまろやかな味わいが特徴です。

Japanese plum liqueur 梅酒

税抜価格
Tax excluded

和三盆梅酒 WASANBON ・・・・・700yen
和菓子にも使用される香川県産の和三盆糖を用いて仕込んだ、なめらかで上品な甘さが特徴の梅酒です。

八岐の梅酒 YAMATA ・・・・・700yen
和歌山産の商高梅の完熟梅を使用し、味わいはしっかり濃厚。甘みを十分に表現した中にも、
ドライな喉越しを上手に引き出しています。

Cold sake 冷酒

税抜価格
Tax excluded

八海山 HAKKAISAN　本醸造　+4　新潟 ・・・・・900yen
酒蔵好適米を贅沢に磨き、蔵人の持てる技術全てを投入した自慢の一本。
大吟醸並みの製法により造られ、フルーティーな香りと、ソフトな味わいのスッキリした辛口です。

一刀両断 ITTORYODAN　純米大吟醸　+8　愛媛 ・・・・1,200yen
一口飲めば、一刀両断にたち割られたような強烈な印象を受ける辛さを追求しました。
純米酒の優しさとともに、強さを味わいたい方、食事とともにお酒の味もしっかりと味わいたい方にオススメ。

澪 MIO ・・・・1,200yen
爽やかな泡が心地良い、新感覚のスパークリング清酒

Cocktail list カクテル

税抜価格
Tax excluded

Vodka base

・・・・・各680yen

ソルティードッグ	SALTY DOG	／グレープフルーツジュース
スクリュードライバー	SCREW DRIVER	／オレンジジュース
モスコミュール	MOSCOW MULE	／ジンジャーエール
ウォッカ・トニック	VODKA TONIC	／トニックウォーター
ウォッカ・リッキー	VODKA RICKEY	／ソーダ
ウォッカ・ライム	VODKA LIME	／ライム

Gin base

ジン・トニック	GIN TONIC	／トニックウォーター
ジン・リッキー	GIN RICKEY	／ソーダ
ジン・バック	GIN BUCK	／ジンジャーエール
ジン・ライム	GIN LIME	／ライム

Cassis base

カシス・ソーダ	CASSIS SODA	／ソーダ
カシス・オレンジ	CASSIS ORANGE	／オレンジジュース
カシス・グレープフルーツ	CASSIS GRAPEFRUIT	／グレープフルーツジュース
カシス・ウーロン	CASSIS OOLONG TEA	／ウーロン茶

Campari base

カンパリ・ソーダ	CAMPARI SODA	／ソーダ
カンパリ・オレンジ	CAMPARI ORANGE	／オレンジジュース
スプモーニ	SPUMONI	／グレープフルーツジュース・トニックウォーター

Dita base

ディタ・ソーダ	DITA SODA	／ソーダ
ディタ・オレンジ	DITA ORANGE	／オレンジジュース
ディタ・グレープフルーツ	DITA GRAPEFRUIT	／グレープフルーツジュース

Other base

ファジーネーブル	FAZZY NAVEL	／ピーチリキュール・オレンジジュース
シャンディーガフ	SHANDY GAFF	／ビール・ジンジャーエール
モヒート	MOJITO	／ソーダ・ライム

Dessert デザート

税抜価格
Tax excluded

French toast

季節のシャーベット ……300yen
Sherbet

※季節によって内容が異なります。

自家製 フレンチトースト ……650yen
French toast

Ice ″DAIFUKUMOCHI″

フルーツアイスの大福 ……680yen
Ice ″DAIFUKUMOCHI″

鉄板 de フォンダンショコラ ……980yen
Fondant Chocolat

Fondant Chocolat

わらび餅と抹茶アイスの黄粉添え ……550yen
Bracken rice cake and GreenTea ice cream