



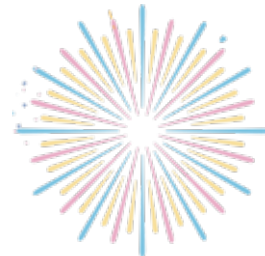
メニュー冠

Course menu **Kamuro**雅 **MIYABI** 極 **KIWAMI**前菜  
Starter低温調理した和牛のローストビーフ、  
フルーツトマトとオクラのオレンジゼリー寄せ、海鮮とろろ豆腐  
Wagyu roast beef cooked at low temperature  
Fruit tomato and okra with orange jelly  
Seafood Tofu

①②④⑥⑦

魚料理  
Fishカジキマグロのステーキ 柚子胡椒のソース  
Swordfish steak with Yuzu Pepper Sauce

①④⑥⑩

箸休め  
Break季節のシャーベット  
Yuzu sorbet間菜  
intermediateフォアグラと鰻のオムレツ、のりと黒酢のソース  
Japanese omelet with grilled eel, foie gras, lotus roots and  
NAMETAKE truffle, served with Nori and black vinegar sauce

+ 24,00 €

①④⑥

副菜  
Side dishアスパラガス、しいたけ、じゃがいものマリネ  
Asparagus, shiitake mushrooms, and marinated potatoes

④⑥

Please choose from one of the following main course dishes

肉料理  
Steak <雅>  
<MIYABI>尾崎牛のシャトーブリアンステーキ 自家製ぼん酢とおろしわさび付き  
Japanese Wagyu Châteaubriand Steak <OZAKI Beef>

④⑥

お一樣 /p.P 195,00 €

<極>  
<KIWAMI>赤城牛サーロインステーキ140g  
Japanisches Wagyu-Roastbeef/Entrecôte-Steak  
AKAGI<Toriyama Umami Wagyu> 140g

④⑥

お一樣 /p.P 175,00 €

デザート  
Dessert「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム  
“KIBIDANGO” KABUKI specialty fried ice cream prepared at  
the hot table with japanese fruit

④⑤⑥⑦

## Allergen

- ① 魚 Fisch ② 貝・ホタテ・イカ類 Weichtiere ③ ゴマ Sesam ④ 大豆 Soja /-erzeugnisse  
 ⑤ 卵 Eier ⑥ 小麦粉 Glutenhaltiges Getreide ⑦ 乳製品 Milchprodukte einschließlich Laktose  
 ⑧ 海老・カニ等甲殻類 Krebstiere ⑨ セロリ Sellerie ⑩ 辛子・マスタード Senf ⑪ ナッツ類 Nüsse  
 ⑫ 蕎麦粉 Buchweizenmehl



## メニュー 花雷

### Course menu Hanarai

つきだし  
appetizer

歌舞伎オリジナル 前菜3種盛り合わせ

Three kind of special OSOZAI (Japanese TAPAS) from KABUKI

on question

魚料理  
Fish

エビとスナップエンドウの鉄板焼き 白衣和え

Grilled prawns and Snap Peas served with TOFU sauce

③④⑥

箸休め  
Break

お口直しの柚子シャーベット

Yuzu sorbet

間業

<昼>

牛肉のたたみ焼き

+ 22,00 €

intermediate

<TATAMI>

Beef roulade Japanese style with enoki mushrooms, spring onions and egg yolk, served with NAMETAKE truffle

①②④⑤⑥⑦

副業

アスパラガス、しいたけ、じゃがいものマリネ

Side dish

Asparagus, shiitake mushrooms, and marinated potatoes

④⑥

Please choose from one of the following main course dishes

主業一

<すき焼き>

すき焼き 歌舞伎オリジナル

main course 1

**SUKIYAKI**  
**<KABUKI Art>**

"SUKIYAKI " <Thinly sliced striploin from Japan 160g>. ①,④,⑤,⑥,⑦

Chinese cabbage, and leek,  
served with egg yolk(ONSEN-TAMAGO)

または  
or

主業二

<しゃぶしゃぶ>

しゃぶしゃぶ 歌舞伎オリジナル

main course

**SHABU-SHABU**  
**<KABUKI Art>**

" Shabu-Shabu " <Thinly sliced striploin from Japan 160g>.①,③,④,⑥,⑦

in umami dashi broth,  
served with KABUKI PONSU and GOMA-TARE

デザート

「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム

Dessert

“KIBIDANGO” KABUKI specialty fried ice cream prepared at the hot table with japanese fruit

⑥⑦

お一様 /p.P 99,00 €

#### Allergen

- ① 魚 Fisch ② 貝・ホタテ・イカ類 Weichtiere ③ ゴマ Sesam ④ 大豆 Soja /-erzeugnisse
- ⑤ 卵 Eier ⑥ 小麦粉 Glutenhaltiges Getreide ⑦ 乳製品 Milchprodukte einschließlich Laktose
- ⑧ 海老・カニ等甲殻類 Krebstiere ⑨ セロリ Sellerie ⑩ 辛子・マスタード Senf ⑪ ナッツ類 Nüsse
- ⑫ 蕎麦粉 Buchweizenmehl



# メニュー 千輪

## Course menu SENRIN

ラストオーダー 21:00  
Last order 21:00

前菜 Starter <牛蒡> <OBA> 和牛入りつくね 柚子ジンジャーソース  
Fricadelle of Japanese Wagyu Beef, served with Yuzu Ginger Sauce ④⑤⑥⑦

魚料理 Fish <胡麻> <GOMAI> エビと焼き茄子の鉄板焼き、大葉とホーレン草のグリーンソース  
Grilled prawns and Eggplant, served with Spinach Green Sauce ④⑥⑧

箸休め Break <千鳥> <CHIDORI> お口直しの柚子シャーベット  
Yuzu sorbet



間菜 intermediate <鴨> <KAMO> 低温調理した鴨ステーキ、ベリーマスタードソース  
Duck breast sous vide served with berry mustard sauce + 21,00 € ④⑦⑩

副菜 Side dish <青葉> <AOBA> アスパラガス、しいたけ、じゃがいものマリネ  
• Asparagus • Shiitake Mushrooms • Marinated Potatoes ④⑥

Please choose from one of the following main course dishes

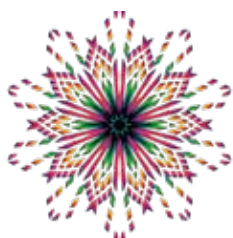
肉料理 Steak <古都> <KOTO> アルゼンチン フィレステーキ ブラックアングス 100g  
Fillet steak <Argentine Black Angus fillet fed with grain>, serviert mit NAMETAKE-Trüffel-OYAKATA-Sauce ①③④⑥⑦  
または or お子様 /p.P 75,00 €

<竹> <TAKE> 日本国産 和牛串 80 g  
Wagyu - Steak on the spit in Kushiyaki" style 80g, served with wasabi sauce ①③④⑥⑦  
お子様 /p.P 95,00 €

デザート<きびだんご> 「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム ④,⑤,⑥,⑦  
Dessert <KIBIDANGO> "KIBIDANGO" KABUKI specialty fried ice cream prepared at the hot table with japanese fruit

### Allergen

- ① 魚 Fisch ② 貝・ホタテ・イカ類 Weichtiere ③ ゴマ Sesam ④ 大豆 Soja /-erzeugnisse  
⑤ 卵 Eier ⑥ 小麦粉 Glutenhaltiges Getreide ⑦ 乳製品 Milchprodukte einschließlich Laktose  
⑧ 海老・カニ等甲殻類 Krebstiere ⑨ セロリ Sellerie ⑩ 辛子・マスタード Senf ⑪ ナッツ類 Nüsse  
⑫ 蕎麦粉 Buchweizenmehl



メニュー 万華鏡  
Course menu **Mangekyo**  
( Only Fish )

前菜  
Starter 鮭の塩麹漬け、梅とたくあんのタルタルソース ①④⑥  
Salmon marinated in <shio koji> salted koji  
with vegetable and seaweed tartar sauce□

魚料理  
Fish エビとスナップエンドウの鉄板焼き、白衣和え ②④⑥⑦  
Grilled prawns and Snap Peas served with TOFU sauce

箸休め  
Break 季節のシャーベット  
Yuzu sorbet

間菜 <広島> 牡蠣とまいたけの焼きタルタル、ライムとトマトのジュレ + 14,00 €  
intermediate <HIROSHIMA> Grilled Oyster and Maitake mushrooms with Lime and Tomato Tartar Jelly  
①,②,④,⑤,⑥,⑦

副菜  
Side dish アスパラガス、しいたけ、じゃがいものマリネ ④⑥  
Asparagus, shiitake mushrooms, and marinated potatoes

主菜  
main course カジキマグロのステーキ、おろしポン酢 鬼おろし ①④⑥  
Swordfish Steak served with Ponzu Sauce and Grated Daikon Radish

デザート  
Dessert バニラアイスと桃のキャラメリゼ ⑤⑥⑦  
ミントのチュイール  
Vanilla ice cream and peach caramelized  
mint tuile

お一様 /p.P 99,00 €



Allergen

- ① 魚 Fisch ② 貝・ホタテ・イカ類 Weichtiere ③ ゴマ Sesam ④ 大豆 Soja /-erzeugnisse  
⑤ 卵 Eier ⑥ 小麦粉 Glutenhaltiges Getreide ⑦ 乳製品 Milchprodukte einschließlich Laktose  
⑧ 海老・カニ等甲殻類 Krebstiere ⑨ セロリ Sellerie ⑩ 辛子・マスタード Senf ⑪ ナッツ類 Nüsse  
⑫ 蕎麦粉 Buchweizenmehl

メニュー 柳  
Course menu **Yanagi**  
vegetarian

前菜  
Starter とうもろこしと枝豆の焼き天ぷら、天つゆ  
Grilled avocado with kadifi, ④⑥  
served with vegetable and seaweed tartar sauce

焼き物  
Second 夏野菜の胡麻味噌スープ  
Sesame miso soup with summer vegetables ③④⑥

箸休め  
Break 季節のシャーベット  
Yuzu sorbet

間菜  
intermediate <春巻> 野菜の春巻き、トマト味噌ソース + 14,00 €  
<HARUMAKI> Vegetable Spring Rolls with Tomato Miso Sauce  
③④⑥⑩

副菜  
Side dish アスパラガス、しいたけ、じゃがいものマリネ  
Asparagus, shiitake mushrooms, and marinated potatoes ④⑥

主菜  
Main Vegan メンチカツレット  
Vegan Menchi-Cutlet ④⑥



デザート  
Dessert バニラアイスと桃のキャラメリゼ  
ミントのチュイール ⑥⑦  
Vanilla ice cream and peach caramelized  
mint tuile

お一様 /p.P 69,00 €

Allergen

- ① 魚 Fisch ② 貝・ホタテ・イカ類 Weichtiere ③ ゴマ Sesam ④ 大豆 Soja /-erzeugnisse  
⑤ 卵 Eier ⑥ 小麦粉 Glutenhaltiges Getreide ⑦ 乳製品 Milchprodukte einschließlich Laktose  
⑧ 海老・カニ等甲殻類 Krebstiere ⑨ セロリ Sellerie ⑩ 辛子・マスタード Senf ⑪ ナッツ類 Nüsse  
⑫ 蕎麦粉 Buchweizenmehl