

メニュー Course menu

雅 **MIYABI**, 極 **KIWAMI**, 匠 **TAKUMI**, 繁 **SHIGERI**

ラストオーダー 20:30

Last order 20:30

前菜 Starter	<都> <MIYAKO>	海老の踊焼 海老、栗、アボカドと枝豆の都踊り King prawns, avocado and Snow Pea, served with ODORI-MISO sauce, Edamame and Igaguri chestnuts	④,⑥,⑦ ⑧,⑩,⑪
魚料理 Fish	<西京> <SAIKYO>	西京漬けバラマンディと牡蠣の梅風味 Barramundi with saikyomiso and oysters with UME sauce, served with OKURA, lotus root and ginkgo nuts	①,②,④,⑥,⑦
卵料理 Omelette	<うまき> <UMAKI>	<フォアグラ入り> Japanese omelette with grilled eel, foie gras <IGP>, lotus root and NAMETAKE truffle, served with sansho pepper	①,④,⑤,⑥,⑦
箸休め Break	<憩> <IKOI>	お口直しの紫蘇シャーベット Homemade shiso sorbet	
間菜 intermediate	<兜> <KABUTO>	オマール海老の兜蒸焼 Steamed Nova Scotia lobster in Canada, with Kombu seaweed and Japanese cabbage, served with Mizore sauce (lemon sauce)	①,④,⑥,⑧
間菜 intermediate	<すき焼き> <SUKIYAKI>	尾崎牛40g のすき焼き Ozaki beef 40 g Sukiyaki <KABUKI Art>	①,④,⑤,⑥
副菜 Side dish	<錦> <NISHIKI>	温野菜 NISHIKI-YASAI with shiitake mushrooms, Eringi mushrooms <from Edelpilzzucht-Kroll>, common beans and mini tomato	③,④,⑥,⑦

Please choose from one of the following main course dishes

肉料理

Steak

<雅>

<MIYABI>

尾崎牛の牛シャトーブリアンステーキと焼きおにぎり、自家製ぼん酢とおろしわさび付き
Japanese Wagyu Châteaubriand Steak <OZAKI Beef> and
YAKIONIGIRI Traditional Japanese Teppan rice balls served
with freshly grated wasabi, fresh soy sauce, PONSU-TARE and
garlic chips

④,⑥,⑦

お一樣 /p.P 148,00 €

<匠>

<TAKUMI>

尾崎牛のフィレ・ミニョンスターステーキと焼きおにぎり 自家製ぼん酢とおろしわさび付き
Japanese Wagyu filet mignon steak <OZAKI beef> and
YAKIONIGIRI Traditional Japanese Teppan rice balls served
with freshly grated wasabi, fresh soy sauce, PONSU-TARE and
garlic chips

④,⑥,⑦

お一樣 /p.P 133,00 €

<極>

<KIWAMI>

尾崎牛のサーロインステーキと焼きおにぎり 自家製ぼん酢とおろしわさび付き
Japanisches Wagyu-Entrecôte-Steak <OZAKI Beef> und
YAKIONIGIRI traditionelles -japanisches Teppan-Reisbällchen,
serviert mit frisch geriebenen Wasabi, frischer Sojasoße,
PONSU-TARE und Knoblauch-Chips

④,⑥,⑦

お一樣 /p.P 133,00 €

<繁>

<SHIGERI>

フィレステーキ <オーストラリア産 ジャックスクリークアングス>
Filet Steak <Black Angus from Jack's Creek Farm>
served with pepper sauce and ABURI sauce (garlic)

①,③,④,⑥,⑦

お一樣 /p.P 83,00 €

デザート

Dessert

<きびだんご>

<KIBIDANGO>

「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

⑤,⑥,⑦

間菜 オマール海老の兜蒸焼 / with intermediate course Hummer aus Nova Scotia in Kanada + 27,00 €

間菜 尾崎牛40g のすき焼き / with intermediate course Ozaki-Rindfleisch 40 g Sukiyaki + 27,00 €

ドリンクペアリング / with drink pairing - please see the drink menu-

メニュー 古都

Course menu KOTO <Old City>

ラストオーダー 21:00

Last order 21:00

前菜 Starter	<松笠> <MATSUKASA>	鶏つくねの鉄板蒸し焼き MATSUKASA-YAKI with chicken, pine nut, spring onion and yolk, served with MISORE-Sauce	①,④,⑤,⑥,⑦
魚料理 Fish	<噺子> <HAYASHI>	海老の鉄板踊り焼 銀杏を添えて "EBIODORI" on steel dancing giant prawns with ginkgo nuts	④,⑥,⑦,⑧,⑪
箸休め Break	<憩> <IKOI>	お口直しの紫蘇シャーベット Yuzu sorbet with sake or lemonade <no alcohol>	
間菜 intermediate	<雲丹帆立> <UNIHOTATE>	帆立の雲丹バター添え Canadian scallops (sashimi quality) with plain butter (Sea urchin butter) -sauce	②,④,⑤,⑦
副菜 Side dish	<錦> <NISHIKI>	温野菜 NISHIKI-YASAI with shiitake mushrooms <of Edelpilegzucht- Kroll> and fresh market vegetables	③,④,⑥,⑦
肉料理	<繁> <SHIGERI>	フィレステーキ <オーストラリア産 ジャックスクリークアングス> Fillet Steak <Black Angus from Jack's Creek Farm> à la Shiro- Miso Glazed, served with Ponsu-TARE	①,③,④,⑥,⑦
デザート	<きびだんご> <KIBIDANGO>	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリーム "KIBIDANGO" KABUKI specialty prepared on a hot table and fried ice cream	⑤,⑥,⑦

お一樣 /p.P 65,00 €

追加で間菜の雲丹帆立/ with intermediate course UNI-HOTATE + 19,00 €
ドリンクペアリング/ with drink pairing - please see the drink menu-



メニュー 双葉 ベジタリアン

Course menu **FUTABA** vegetarian

ラストオーダー 21:00

Last order 21:00

前菜 Starter	<あられ> <ARARE>	椎茸、小玉葱、のあられ焼き、しし唐、お塩を添えて Shitake mushrooms, onion and padrón with Arare rice crackers, served with Japanese sea salt	④,⑥
菜の一番 second dish	<田楽> <DENGAKU>	大根鉄板蒸し田楽味噌 Daikon radish from Japan, edamame beans, igaguri chestnuts, lotus root, okura and ginkgo nuts, served with AKAMISO-TARE	④,⑥,⑪
箸休め Break	<憩> <IKOI>	お口直しの紫蘇シャーベット Homemade shiso sorbet	
副菜 Side dish	<宝石> <HOSEKI>	鉄板焼きサラダ Mixed salad <mini tomatoes, broccoli, Eringi mushroom and shiitake mushroom> teppan salad Art	④,⑥,⑩
メイン main course	<茸> <KINOKO>	きのこのステーキと五穀米 Vegetarian steaks <mixed mushrooms>, served with bean sprouts and fried gokoku rice <Five Grains Rice>	④,⑥
デザート Dessert	<水菓子> <MIZUGASHI>	季節のフルーツのフランベ Flambéed seasonal fruit	

お一様 /p.P **53,00 €**

Allergen

- ① 魚 fish ② 貝・ホタテ・イカ類 mollusc ③ ゴマ sesame ④ 大豆 soya / -products
 ⑤ 卵 eggs ⑥ 小麦粉 grain and flour including gluten ⑦ 乳製品 milk / -products including lactose
 ⑧ 海老・カニ等甲殻類 crustacean ⑨ セロリ celery ⑩ 辛子・マスタード mustard ⑪ ナッツ類 nuts