



午膳鐵板燒菜單
LUNCH TEPPANYAKI MENU
鉄板焼きランチメニュー

以一絲不苟的專注和絕對精準的技藝, 將嚴選的季節時令珍味打造成
極致的日式鐵板燒料理體驗。

Teppanyaki dishes artfully prepared with consummate precision and grace,
celebrating seasonal abundance from the different regions of Japan.

豊かな日本各地の季節の恵みを活かし、緻密な技と気品を見事に
備えた鉄板焼きです。

鐵板燒套餐
Teppanyaki Set
鉄板焼セット

秋季之饋贈
Autumn Gift of Nature
秋の贈り物

北海道海膽茶碗蒸
Hokkaido Uni Chawanmushi
北海道雲丹の茶碗蒸し

八重山鄉里牛扒
Yaeyama Kyouri Beef Steak
八重山鄉里牛

自家製焙煎茶雪糕
Homemade Kyoto
Hojicha Ice Cream
ほうじ茶のアイス

mop 588

特級鐵板燒套餐
Deluxe Teppanyaki Set
鉄板焼セット「特上」

秋季之饋贈
Autumn Gift of Nature
秋の贈り物

海之味
Taste of The Ocean
海味

京野菜料理
Grilled Assorted Kyo Vegetables
京やさい

八重山鄉里牛扒
Yaeyama Kyouri Beef Steak
八重山鄉里牛

自家製焙煎茶雪糕
Homemade Kyoto
Hojicha Ice Cream
ほうじ茶のアイス

mop 898



晚膳鐵板燒菜單
DINNER TEPPANYAKI MENU
鉄板焼きディナーメニュー

以一絲不苟的專注和絕對精準的技藝，將嚴選的季節時令珍味打造成極致的日式鐵板燒料理體驗。

Teppanyaki dishes artfully prepared with consummate precision and grace, celebrating seasonal abundance from the different regions of Japan.

豊かな日本各地の季節の恵みを活かし、緻密な技と気品を見事に備えた鉄板焼きです。

鐵板燒套餐
Teppanyaki Set
鉄板焼セット

細嚙季節風味

Hassun - Expression of the Season
八寸

海之味

Taste of The Ocean
海味

燒京都野菜

Grilled Kyoto Vegetables
京やさい

八重山郷里牛扒

Yaeyama Kyouri Beef Steak
八重山郷里牛

土鍋御飯

Takikomi Rice in Clay Pot
土鍋御飯

「一木一果」栽種静岡蜜瓜

“One Tree One Melon”

Special Cultivated Shizuoka Melon
一木一果栽培 静岡メロン

mop 1,288

特級鐵板燒套餐

Deluxe Teppanyaki Set
鉄板焼セット「特上」

細嚙季節風味

Hassun - Expression of the Season
八寸

一番高湯

Aroma of Dashi
一番出汁

蒸燒黑鮑魚

Mushiyaki Style Black Abalone
黒鮑蒸し焼き

海之味

Taste of The Ocean
海味

燒京都野菜

Grilled Kyoto Vegetables
京やさい

八重山郷里牛扒

Yaeyama Kyouri Beef Steak
八重山郷里牛

土鍋御飯

Takikomi Rice in Clay Pot
土鍋御飯

「一木一果」栽種静岡蜜瓜

“One Tree One Melon”

Special Cultivated Shizuoka Melon
一木一果栽培 静岡メロン

mop 2,288

所有價目須另加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge 別途10%のサービス料を加算させていただきます