

# RYUDUKI TEPPAN course

RYUDUKI TEPPAN より歓迎の一皿 本日の前菜  
A welcome dish from RYUDUKI TEPPAN Today's appetizer

スペイン産イベリコ豚の鉄板焼き  
Teppanyaki Spanish Iberian pork

変更 Change

+¥1,000 フォアグラのポアレ ほくほく大根添え  
+¥1,000 Poiret of foie gras Japanese white radish

あざりとソバの実スープ カプチーノ仕立て  
Clams and buckwheat soup cappuccino style

豊洲市場より 本日も入荷の鮮魚の鉄板焼き  
Teppanyaki of fresh fish delivered today from Toyosu Market

変更 Change

+¥3,000 活鮑の鉄板焼 Abalone Teppanyaki  
+¥5,300 タラバ蟹の鉄板焼 春キャベツとタプナード添え Red king crab teppanyaki cabbage and tapenade  
+¥7,000 活伊勢海老の鉄板焼 スペシャルティソース Spiny lobster teppanyaki specialty sauce

お口休めのグラニテ  
Granite

厳しい自然環境が育んだ 山形県尾花沢の雪降り和牛サーロインのステーキ  
Yukifuri Wagyu beef sirloin steak from Obanazawa, Yamagata Prefecture

変更 Change

+¥2,500 雪降り和牛フィレ肉のステーキ  
+¥2,500 Yukifuri Wagyu beef fillet steak

雪降り和牛のしぐれ御飯 or ガーリックライス  
龍月 鰯の赤出汁 香の物

Yukifuri Wagyu beef shigureni (flavored with ginger and soy sauce) rice or Garlic rice  
Miso soup Pickles

本日のデザート  
Today's dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

16,500円

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※Depending on the availability of ingredients, the contents of the menu may change.