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

マグレ鴨胸肉の鉄板焼き　長ナス添え
Magret duck breast teppanyaki with eggplant

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

特製ブイヨンでサッと火入れした黒毛和牛のサラダ仕立て
Japanese Black beef salad, lightly cooked in special bouillon

市場直送　鮮魚を使った一品
A dish made with fresh fish delivered directly from the market

変更 Change
＋¥3,000　活鮑の鉄板焼　ソバの実のリゾット添え　Abalone Teppanyaki　Buckwheat risotto
＋¥5,300　タラバ蟹の鉄板焼　キャベツと2種のソース添え　Red king crab teppanyaki　Served with cabbage and two types of sauce
＋¥7,000　活伊勢海老の鉄板焼　スペシャリティソース　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
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.

RYUDUKI TEPPAN