

# 鉄板ディナー

Teppan Dinner



鹿児島産 黒毛和牛

城山牛は、SHIROYAMA HOTEL kagoshimaで製造されているオリジナルクラフトビール「城山ブルワリー」の製造工程で出る「ビール粕」を餌に肥育されたオリジナルブランド牛です。

長年、鉄板焼レストラン「楠」で培われてきた牛肉に対する知見を活かし、職人が本場に美味しいと思える牛肉を開発しました。ここでしか味わえない、唯一無二の牛肉です。

お肉とワイン



## 葵 [AOI]

前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers  
本日のスープ  
Soup of the day  
サラダ  
Salad  
焼き野菜  
Grilled vegetables  
ガーリックライス 又は 白御飯  
Garlic rice or white rice  
味噌椀 / 香の物  
Miso soup and pickled vegetables  
デザート  
Dessert  
コーヒー  
Coffee

Your choice of main course

城山牛ヒレステーキ

Shiroyama-gyu Filet  
(100g) 11,300円  
(150g) 14,900円  
(200g) 18,000円

鹿児島黒毛和牛 ヒレ又はサーロイン

Kagoshima Kuroge Wagyu Filet or sirloin  
(100g) 14,600円  
(150g) 17,600円  
(200g) 21,200円

## 梅 [UME]

前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers  
本日の一品  
Dish of the day  
鮑・水烏賊  
Abalone, squid  
サラダ  
Salad  
焼き野菜  
Grilled vegetables  
ガーリックライス 又は 白御飯  
Garlic rice or white rice  
味噌椀 / 香の物  
Miso soup and pickled vegetables  
デザート  
Dessert  
コーヒー  
Coffee

Your choice of main course

城山牛ヒレステーキ

Shiroyama-gyu Filet  
(80g) 17,500円  
(100g) 18,600円  
(120g) 20,000円

鹿児島黒毛和牛 ヒレ又はサーロイン

Kagoshima Kuroge Wagyu Filet or sirloin  
(80g) 19,500円  
(100g) 21,000円  
(120g) 22,800円

## 椿 [TSUBAKI]

前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers  
本日の一品  
Dish of the day  
伊勢海老・ソフトシェルシュリンプ・帆立貝柱  
Ise-ebi spiny lobster ,soft-shell shrimp and scallop  
サラダ  
Salad  
焼き野菜  
Grilled vegetables  
ガーリックライス 又は 白御飯  
Garlic rice or white rice  
味噌椀 / 香の物  
Miso soup and pickled vegetables  
デザート  
Dessert  
コーヒー  
Coffee

Your choice of main course

城山牛ヒレステーキ

Shiroyama-gyu Filet  
(80g) 19,800円  
(100g) 21,100円  
(120g) 22,400円

鹿児島黒毛和牛 ヒレ又はサーロイン

Kagoshima Kuroge Wagyu Filet or sirloin  
(80g) 22,000円  
(100g) 23,500円  
(120g) 25,300円

## 山茶花 [SAZANKA]

前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers  
ウナギの白焼き  
Grilled eel  
伊勢海老・ソフトシェルシュリンプ・帆立貝柱  
Ise-ebi spiny lobster ,soft-shell shrimp and scallop  
鮑・水烏賊  
Abalone, squid  
サラダ  
Salad  
焼き野菜  
Grilled vegetables  
ガーリックライス 又は 白御飯  
Garlic rice or white rice  
味噌椀 / 香の物  
Miso soup and pickled vegetables  
デザート  
Dessert  
コーヒー  
Coffee

Your choice of main course

鹿児島黒毛和牛 ヒレ又はサーロイン

Kagoshima Kuroge Wagyu Filet or sirloin  
(80g) 23,800円  
(100g) 25,400円  
(120g) 27,000円

## 黒ノ壽 [KRONOS]

28,000円

※要予約 Reservation req.

本日の鮮魚和風仕立て  
Fresh fish of the day (Japanese-style)  
ウナギの白焼き  
Grilled eel  
季節の一品  
Seasonal dish  
伊勢海老 / 帆立貝柱  
Ise-ebi spiny lobster and scallop  
鮑 / 水烏賊  
Abalone, squid  
サラダ  
Salad  
鹿児島黒毛和牛ステーキ (70g)  
ヒレ又はサーロイン  
Kagoshima Kuroge Wagyu(70g) Filet or sirloin  
焼き野菜  
Grilled vegetables  
ガーリックライス 又は 白御飯  
Garlic rice or white rice  
味噌椀 / 香の物  
Miso soup and pickled vegetables  
デザート  
Dessert  
コーヒー  
Coffee

## Ala carte

アラカルト

### 肉 [Meat]

城山牛ヒレステーキ

Shiroyama-gyu steak (filet)  
(100g) 7,040円  
(150g) 10,560円

鹿児島黒毛和牛 (ヒレ又はサーロイン)

Kagoshima Kuroge Wagyu steak (filet or sirloin)  
(100g) 8,580円  
(150g) 12,870円

### 魚介 [Seafood]

帆立貝柱

Scallop 1,900円

烏賊

Squid 1,800円

伊勢海老

Ise-ebi spiny lobster 10,890円～

鮑

Abalone 4,235円～

魚介盛

Assorted seafood 4,000円

ウナギの白焼き

Grilled eel 1,800円

### 野菜 [Vegetables]

焼き野菜盛り合わせ

Assorted grilled vegetables 1,900円

グリーンサラダ

Green salad 1,200円

オードブル [Hors d'oeuvres]

チーズ盛り合わせ 2,000円

オードブル盛り合わせ 2,200円

Assorted hors d'oeuvres

### デザート [Dessert]

本日のデザート 1,760円

Dessert of the day

### お食事 [Grains]

白飯 / 味噌椀 / 香の物 880円

White rice, miso soup, pickled vegetables

ガーリックライス (味噌椀 / 香の物付き) 1,210円

Garlic rice, miso soup, pickled vegetables

パンセット (スープ付き) 1,210円

Bread and soup

お子様プレート 1,540円

Children's Plate

本日のアイス 660円

Ice cream of the day

● 鉄板焼き 個室・カウンター席での提供の際は、サービス料が10%加算されます。 Teppanyaki private room and counter seats incur an additional 10% service charge.

● 表示価格はすべて [税込・サービス料込] の価格となっております。 All displayed prices include tax and service charges.

※仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

※消費税の計算上、レジでの精算の際に合計額が異なる場合がございます。