

鉄板焼

銀杏 *ICHO*

TEPPANYAKI



ROKUJO STREET

六条通り
(Vegetarian menu)
(ベジタリアンメニュー)

4,800

ZENSAI-APETIZER

前 菜

Executive chefs' seasonal appetizer
総料理長の本日の前菜

Gekkeikan Namazake 90ml

SALAD

サラダ

Salad of crisp greens and seasonal vegetables
季節のサラダ

SASHIMI

お造り

Thinly sliced "Konnyaku" jelly and "Yuba" soymilk sheet, sashimi style
造り代わり "こんにゃく" と "湯葉"

Noevelle Gekkeikan Junmai Ginjo 90ml

MAIN COURSE

メインコース

Tofu steak with black dengaku-miso
豆腐ステーキ、田楽味噌

or
または

Vegetable Sukiyaki
精進鉄板すき焼き

Gekkeikan Traditional 90ml

MEAL CLOSER

食 事

Garlic fried rice, miso soup, Japanese pickles
ガーリック焼飯、味噌碗、香の物

DESSERT

デザート食 事

Teppan chef's dessert of the day
鉄板焼シェフの本日のデザート

Gekkeikan Amakoi Ume wine 80ml

Gekkeikan Sake Pairing THB 990++

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7%が加算されます。



SHICHIJO STREET
七条通
5,800

ZENSAI-APETIZER

前菜

Executive chef's seasonal appetizer

総料理長の本日の前菜

Gekkeikan Namazake 90ml

SALAD

サラダ

Salad of crisp greens and seasonal vegetables

季節のサラダ

SASHIMI

お造り

Executive chef's selection, the sashimi 3-kinds

本日の厳選お造り三種 盛

Noeville Gekkeikan Junmai Ginjo 90ml

SEAFOOD COURSE

魚介料理

Japanese scallop

日本産 帆立貝柱

Horin Junmai Daiginjo 90ml

MAIN COURSE

メインコース

Atlantic salmon (150g), avocado garlic butter

アトランティックサーモン (150g)、鰯梨大蒜牛酪焼き

or

または

A-5 Japanese Wagyu Sirloin (100g) of the day

本日の日本産和牛サーロイン A-5 (100g)

or

または

A-4 Japanese Wagyu Tenderloin (100g) of the day, surcharge THB 800

本日の日本産和牛テンダーロイン A-4 (100g)、追加料金800バーツにて承ります。

Gekkeikan Traditional 90ml

MEAL CLOSER

食事

Garlic fried rice, miso soup, Japanese pickles

ガーリック焼飯、味噌碗、香の物

DESSERT

デザート食事

Teppan chef's dessert of the day

鉄板焼シェフの本日のデザート

Gekkeikan Amakoi Ume wine 80ml

Gekkeikan Sake Pairing THB1,280++

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7%が加算されます。



HACHIJO STREET

八条通

6,800

ZENSAI-APETIZER

前菜

Executive chef's seasonal appetizer

総料理長の本日の前菜

Gekkeikan Namazake 90ml

SALAD

サラダ

Salad of crisp greens and seasonal vegetables

季節のサラダ

SASHIMI

お造り

Executive chef's selection, the sashimi 5-kinds

本日の厳選お造り五種 盛

Noeville Gekkeikan Junmai Ginjo 90ml

SEAFOOD COURSE

魚介料理

Lobster (±350g), Onigara-yak

オマール海老 鬼殻焼き (± 350g)

Horin Junmai Daiginjo 90ml

MAIN COURSE

メインコース

Japanese Bluefin Tuna Steak (130g)

日本産 本鮪 ステーキ (130g)

or

または

A-5 Japanese Wagyu Sirloin (100g) of the day

本日の日本産和牛サーロイン A-5 (100g)

or

または

A-4 Japanese Wagyu Tenderloin (100g) of the day, surcharge THB 800

本日の日本産和牛テンダーロイン A-4 (100g)、追加料金800バーツにて承ります。

Gekkeikan Traditional 90ml

MEAL CLOSER

食事

Garlic fried rice, miso soup, Japanese pickles

ガーリック焼飯、味噌碗、香の物

DESSERT

デザート食事

Teppan chef's dessert of the day

鉄板焼シェフの本日のデザート

Gekkeikan Amakoi Ume wine 80ml

Gekkeikan Sake Pairing THB1,280++

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7%が加算されます。