鉄板焼

# 銀杏 ICHO

TEPPANYAKI

鉄板焼
銀杏 ICHO
TEPPANYAKI

# 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

*Noevelle 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。

*Gekkkeikan 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 1,280++**

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。

鉄板焼
銀杏 ICHO
TEPPANYAKI

# 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

*Noevelle 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)、鰐梨大蒜牛酪焼き
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。

*Gekkkeikan 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 1,280++**

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。

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

*Gekkkeikan 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。