外苑コース

Gaien Course

12,000

本日のアミューズ

Small Starter

本日の鮮魚のカルパッチョ ポン酢のジュレ添え

Today's Market Fish Carpaccio with Ponzu Jelly

市場からの魚料理 生海苔ソース

Seasonal Fish with Fresh Seaweed Sauce

特選国産牛サーロインステーキ 100g 焼野菜添え

Premium Japanese Beef Sirloin Steak 100g with Grilled Seasonal Vegetables

ガーデンサラダ

Garden salad

牛彩特製ガーリックライス・お味噌汁・香の物

"Gyusai" Signature Garlic Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

本日のデザート

Dessert of the day

食後のお飲み物

Coffee or Tea

- 特定原材料7品目(海老、かに、小麦、そば、卵、ミルク、ナッツ)による食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
- 仕入れの状況により、食材および、メニュー内容に変更がある場合がございます。
- 表示価格は税込みとなります、上記の価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

Please let us know if you have any allergy

Ingredients and menu items may change depending on the market situation.

Above prices including 10% tax and 10% service charge will be added to the above prices.

牛彩コース

Gyusai Course

15,000

本日のアミューズ

Small starter

黒毛和牛ランプ肉の低温調理 洋梨と焼き茄子添え

Low-Cooked Roasted Japanese Wagyu Rump with Pear & Grilled Eggplant Purée

鮑の鉄板焼き アルベールソース 赤柚子胡椒

Teppan-Grilled Abalone with Sauce Albert & Red Yuzu Kosho

黒毛和牛サーロイン 100g 焼野菜添え

Japanese Wagyu Sirloin Steak 100g with Seasonal Grilled Vegetables

ガーデンサラダ

Garden salad

牛彩特製ガーリックライス・お味噌汁・香の物

"Gyusai" Signature Garlic Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

本日のデザート

Dessert of the day

食後のお飲み物

Coffee or Tea

- 特定原材料７品目(海老、かに、小麦、そば、卵、ミルク、ナッツ)による食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
- 仕入れの状況により、食材および、メニュー内容に変更がある場合がございます。
- 表示価格は税込みとなります、上記の価格に別途サービス料 10%を頂戴いたします。

Please let us know if you have any allergy

Ingredients and menu items may change depending on the market situation.

Above prices including 10% tax and 10% service charge will be added to the above prices.

スペシャルコース

Special Course

18,000

本日のアミューズ

Small starter

前菜の3品盛合わせ

Assorted Appetizers

フォアグラのソテー 根セロリのピュレとヴィンコットソース

Sautéed Foie Gras with Celeriac Purée & Vincotto Sauce

伊勢海老の鉄板焼き アメリケーヌソースと白ワインソース

Teppan-Grilled Spiny Lobster with Sauce Américaine & White Wine Sauce

黒毛和牛フィレステーキ100g 焼野菜添え

Japanese Wagyu Tenderloin Steak 100g with Grilled Seasonal Vegetables

牛彩特製ガーリックライス・お味噌汁・香の物

"Gyusai" Signature Garlic Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

本日のデザート

Dessert of the day

食後のお飲み物

Coffee or Tea

本日の特選デザート

Special dessert of the day

食後のお飲み物

Coffee or Tea

- 特定原材料7品目(海老、かに、小麦、そば、卵、ミルク、ナッツ)による食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
- 仕入れの状況により、食材および、メニュー内容に変更がある場合がございます。
- 表示価格は税込みとなります、上記の価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

Please let us know if you have any allergy

Ingredients and menu items may change depending on the market situation.

Above prices including 10% tax and 10% service charge will be added to the above prices.

A la carte

アラカルト

前菜
Appetizer

本日の鮮魚のカルパッチョ 2500
Carpaccio of seasonal fish

前菜の盛合わせ 3500
Assorted Appetizers

黒毛和牛の冷製しゃぶしゃぶ仕立て 胡麻ダレと共に 3500
Chilled Japanese Black Beef “Shabu-shabu” Style with Sesame Sauce

フォアグラの鉄板焼き 3500
Pan-Fried Foie Gras

季節野菜の鉄板焼 盛り合わせ 1800
Seasonal Vegetables

ガーデンサラダ 1800
Garden salad

魚介類
Seafood

魚介類の鉄板焼 3500
Teppan-Grilled Seasonal Seafood

鮑の鉄板焼 / 1 杯 時価
Teppan-Grilled Abalone 1p Market price

車海老の鉄板焼 / 1 本 時価
Tiger prawn teppanyaki / 1p Market price

伊勢海老の鉄板焼 / 1 本 時価
Teppan-Grilled Spiny Lobster / 1p Market price

アラカルト
A la carte

黒毛和牛
Wagyu

黒毛和牛 サーロイン Japanese wagyu Sirloin	100g / 8000, 200g / 16000
黒毛和牛 フィレ Japanese wagyu Filet	100g / 8000, 200g / 16000
黒毛和牛 シャトーブリアン Japanese wagyu “Chateaubriand”	100g / 10000, 200g / 19000

＊和牛の産地は料理長にお尋ねください。
Please feel free ask the origin of wagyu to the chef

お食事
Meal

ガーリックライス Garlic rice	1300
ご飯 Steam rice	900

デザート
Dessert

アイスクリーム Ice creak of the day	800
本日のデザート盛り合わせ Assorted dessert plate of the day	1800

- 特定原材料７品目(海老、かに、小麦、そば、卵、ミルク、ナッツ)による食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。
- 仕入れの状況により、食材および、メニュー内容に変更がある場合がございます。
- 表示価格は税込みとなります、上記の価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

Please let us know if you have any allergy
Ingredients and menu items may change depending on the market situation.
Above prices including 10% tax and 10% service charge will be added to the above prices.