

【Dinner】

TEPPANYAKI
'KATSURA'



期間：2026 年 9 月 1 日（火）～ 2026 年 9 月 16 日（水）

1st Sep. 2026 ～ 16th Sep. 2026

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（13％）を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. A 13% service charge will be added to your final bill.

Please be advised that menu items are subject to change on marketability.

ご予約／Reservation

TEL : 03-3447-1139

受付時間 Operating hours

10:00A.M. ～ 6:00P.M.

高輪の美食 ～ 涼宴 ～

Summer Special Course

鰻の冷製茶碗蒸し

Eel Cold Steamed Egg Custard

前菜盛り合わせ

Appetizers

フォアグラの鉄板焼 マンゴーを添えて

Foie-gras TEPPANYAKI with Mango

トマトサラダ 桂ドレッシング

Tomato Salad, KATSURA dressing

活鮑の鉄板焼 青柚子の香る醤油バターソース

Live Abalone TEPPANYAKI

Soy Sauce Butter Sauce with a Flavored of Green Yuzu

山形牛ステーキ

フィレ(100g) または ロース(120g)

YAMAGATA Beef Steak

Fillet(100g) or Sirloin(120g)

本日の焼き野菜

Vegetables of the Day

ガーリックライス

Fried Garlic Rice

味噌汁・香の物

MISO Soup and Japanese Pickles

甘味

Dessert

¥ 36,000

Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま ¥ 32,000

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. 13% service charge will be added to your final bill.

Please be advised that menu items are subject to change on marketability.



写真はイメージです。
product image is for illustrative purposes only.



写真はイメージです。
product image is for illustrative purposes only.

黒毛和牛コース

Japanese WAGYU

前菜盛り合わせ

Appetizers

本日のスープ または 桂サラダ

Soup of the Day or KATSURA Signature Salad

黒毛和牛フィレ(100g) または 黒毛和牛ロース(120g)

Japanese WAGYU Fillet(100g) or Sirloin(120g)

黒毛和牛フィレ (増量50g) プラス ¥5,000

黒毛和牛ロース (増量50g) プラス ¥4,750

・Upsize the Steak

Fillet (+50g) +¥5,000

Sirloin (+50g) +¥4,750

本日の焼き野菜

Vegetables of the Day

ガーリックライス

Fried Garlic Rice

味噌汁・香の物

MISO soup and Japanese Pickles

甘味

Dessert

¥ 19,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥ 17,000

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. A 13% service charge will be added to your final bill.

Please be advised that menu items are subject to change on marketability.

黒毛和牛と海の幸コース

Japanese WAGYU and Sea Food

前菜盛り合わせ

Appetizers

本日のスープ または 桂サラダ

Soup of the Day or KATSURA Signature Salad

活車海老と本日のシーフードの鉄板焼き

Live Prawn and Seafood of the Day

黒毛和牛フィレ(100g) または 黒毛和牛ロース(120g)

Japanese WAGYU

Fillet (100g) or Sirloin (120g)

本日の焼き野菜

Vegetables of the Day

ガーリックライス

Fried Garlic Rice

味噌汁・香の物

MISO Soup and Japanese Pickles

甘味

Dessert

¥ 22,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥ 19,500

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. A 13% service charge will be added to your final bill.

Please be advised that menu items are subject to change on marketability.

シェフおすすめコース

Chef's Recommended

 一緒に KENZO ESTATE ワインとペアリングは如何ですか 

カリフラワークリーム 雲丹 キャビア コンソメジュレ
Appetizers

帆立貝 焼茄子 ハーブサラダ 桂シグネチャードレッシング
Scallops, Grilled Eggplant, Herbal Salad with Signature sauce

甘鯛松笠焼き 春菊 貝出汁
Crispy grilled Red Seabream, Sauce of SHUNGIKU and Shellfish Broth

山形牛ロース 松茸
YAMAGATA Beef Sirloin with MATSUTAKE Mushroom

山形牛フィレ 季節の焼き野菜
YAMAGATA Beef Fillet with Grilled Seasonal Vegetables

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

味噌汁・香の物
MISO soup and Japanese Pickles

和三盆 アイスモナカ 甘栗 季節のフルーツ
Dessert

¥ 28,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥ 25,000

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。
仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
Price includes consumption tax. A 13% service charge will be added to your final bill.
Please be advised that menu items are subject to change on marketability.

銘柄牛コース

Premium Japanese WAGYU

前菜盛り合わせ

Appetizers

本日のスープ または 桂サラダ

Soup of the Day or KATSURA Signature Salad

神戸ビーフフィレ(100g) または 神戸ビーフロース(120g)

KOBE Beef

Fillet (100g) or Sirloin(120g)

本日の焼き野菜

Vegetables of the Day

ガーリックライス

Fried Garlic Rice

味噌汁・香の物

MISO Soup and Japanese Pickles

甘味

Dessert

¥ 32, 000

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. A 13% service charge will be added to your final bill.

Please be advised that menu items are subject to change on marketability.

活鮑と活車海老

黒毛和牛コース

Live Seafood and Japanese WAGYU

前菜盛り合わせ

Appetizers

本日のスープ または 桂サラダ

Soup of the Day or KATSURA Signature Salad

活鮑と活車海老の鉄板焼き

Live Abalone and Live Prawn

黒毛和牛フィレ(100g) または 黒毛和牛ロース(120g)

Japanese WAGYU

Fillet (100g) or Sirloin (120g)

本日の焼き野菜

Vegetables of the Day

ガーリックライス 味噌汁・香の物

Fried Garlic Rice MISO Soup and Japanese Pickles



甘味

Dessert



写真はイメージです。
The photograph is an image.

¥ 34,000

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥ 30,000

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

さくら坂コース

Sakura-zaka

ズワイ蟹のマリネキャビアと共に
Marinated Snow Crab with Caviar

前菜盛り合わせ
Appetizers

山形牛炙りにぎり
Seared YAMAGATA Beef NIGIRI-SUSHI

活鮑、天然真鯛の鉄板焼き
Live Abalone and Sea bream

神戸ビーフフィレ(100g) または 神戸ビーフロース(120g)
KOBE Beef Fillet (100g) or KOBE Beef Sirloin(120g)

本日の焼き野菜
Vegetables of the Day

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

味噌汁・香の物
MISO Soup and Japanese Pickles

甘味
Dessert

¥ 42, 000

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. A 13% service charge will be added to your final bill.

Please be advised that menu items are subject to change on marketability.

ア・ラ・カルト

冷菜・サラダ・スープ [Cold Meal, Salad, Soup]

生ハム <i>Lachs Ham</i>	2,500円
本日のスープ <i>Soup of the Day</i>	1,500円
桂サラダ <i>KATSURA Signature Salad</i>	1,500円
きゅうりとレタスのサラダ <i>Cucumber and Lettuce Salad</i>	1,500円
トマトのサラダ <i>Tomato Salad</i>	1,500円
山形牛のコンビーフ <i>YAMAGATA Beef Corned Beef</i>	2,000円



国産豚を使用した生ハム



桂サラダ 桂ドレッシングにて

野菜 [Vegetable]

ホールニンニクの鉄板焼き <i>Whole Garlic</i>	1,200円
スライスガーリック <i>Sliced Garlic</i>	1,200円
本日の焼き野菜(1種) <i>Vegetables of the Day (One kind)</i>	1,000円
本日の焼き野菜盛り合わせ <i>Vegetables of the Day</i>	2,100円

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

ア・ラ・カルト

その他 [Other]

フォアグラの鉄板焼き 4,000円

Foie gras

エスカルゴの香草バター風味 2,500円

Escargot with Herbs and Lemon Butter Sauce



ご飯もの [Rice]

ガーリックライスセット(味噌汁・香の物付き) 2,400円

Fried Garlic Rice Set

ブラックカレー 2,800円

Black Curry

ご飯セット (味噌汁・香の物付き) 1,400円

Steam Rice Set

デザート [Dessert]

おすすめフルーツ盛り合わせ(3種) 1,500円

Assorted Fruits

黒豆ときな粉のムース (土・日曜日限定) 900円

KINAKO mousse coated with Dark molasses

シャーベット 800円

Sherbet

アイスクリーム 800円

Ice Cream

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

ア・ラ・カルト

シーフード [Seafood]

活車海老の鉄板焼き 4,000円
Live Prawn

帆立貝の鉄板焼き 4,000円
Scallop

天然真鯛の鉄板焼き 4,000円
Sea bream

烏賊鉄板焼き 4,000円
Squid

活鮑の鉄板焼き (S) 12,000円 (M) 20,000円
Live Abalone

活伊勢海老の鉄板焼き (国産・事前予約制) 12,000円
Japanese Lobster



活鮑 鉄板焼き



活車海老 鉄板焼き

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

和牛肉 <Beef>

	(150g)	(200g)	(300g)
黒毛和牛ロース <i>Japanese WAGYU Sirloin</i>	14,250円	19,000円	28,500円
山形牛ロース <i>YAMAGATA Beef Sirloin</i>	22,500円	30,000円	45,000円
神戸ビーフロース <i>KOBE Beef Sirloin</i>	30,750円	41,000円	61,500円
	(100g)	(150g)	(300g)
神内和牛あかファイル <i>JINNAI WAGYU AKA Fillet</i>	10,000円	15,000円	30,000円
黒毛和牛ファイル <i>Japanese WAGYU Fillet</i>	10,000円	15,000円	30,000円
山形牛ファイル <i>YAMAGATA Beef Fillet</i>	18,000円	27,000円	54,000円
神戸ビーフファイル <i>KOBE Beef Fillet</i>	25,000円	37,500円	75,000円



料理長 厳選こだわり和牛肉

表記料金には、消費税が含まれております。別途13%のサービス料を加算させていただきます。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.