



TEPPANYAKI LUNCH

食物アレルギー対応ポリシー

当施設で提供する飲食物の食物アレルギー対応につきましては、

8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。

1. 調理施設では様々な飲食物を取り扱うため、使用原材料に含まれないアレルゲンが混入する場合がございます。
2. 当施設で提供する飲食物のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。尚、食品表示法に則り、提供する酒類についてはご案内の対象外としております。
3. 当施設で対応が困難と判断した場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部の店舗では食物アレルギー対応を行っておりません。

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。

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（15%）を加算させていただきます。

食材（米、牛肉など）の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Food Allergy Policy

We can accommodate eight allergens in the food

and beverages we serve: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts.

If you require an accommodation for any of these, please let us know in advance.

In the interest of your safety, please note that we are unable to accommodate allergens beyond these eight.

Please read points 1-4 below and use your own judgment when dining with us.

1. Our kitchens handle a wide range of food and beverages, so allergens not listed among a dish's ingredients may be present in trace amounts.
2. Allergen information is based on the ingredients we use and on the food labeling provided by our manufacturers and suppliers. In accordance with Japan's Food Labeling Act, alcoholic beverages are not covered by this information.
3. If we are unable to accommodate your request safely, we may have to decline service.
4. Some of our restaurants do not offer food allergy accommodations.

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

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

Member price cannot be combined with various discounts.



Kobe beef Course

[神戸ビーフ コース]

料金 Price ¥60,000

会員料金 MEMBER Price ¥56,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 蒼天の前菜

Vegetables and king crab salad 季節野菜とタラバ蟹のサラダ

Spiny lobster 伊勢海老

Sauteed vegetables 焼野菜
Kobe beef steak sirloin 120g 神戸ビーフ ロース120g

Can choose Meal from 3 Types お食事は下記3種類よりお選びいただけます

①Rice ①白飯

②Garlic fried rice ②ガーリックライス

③Garlic fried rice in Japanese dashi ③ガーリックライスのお茶漬け

Miso soup Pickles 味噌汁 香の物

Dessert & Coffee デザート コーヒー

※神戸ビーフはグラムアップが可能です

[ロース10g 追加料金 ¥2,000]

※Can add extra Kobe beef

[Sirloin 10g Additional charges ¥2,000]

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



KIOI Course

[紀尾井 コース]

料金 Price ¥45,000

会員料金 MEMBER Price ¥42,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 蒼天の四季菜

Foie gras フォアグラ

Vegetables and king crab salad 季節野菜とタラバ蟹のサラダ

Abalone 鮑

Spiny lobster 伊勢海老

Sauteed vegetables 焼野菜

Selected Japanese beef steak 100g 特選黒毛和牛A5フィレ100g

Can choose Meal from 3 Types お食事は下記3種類よりお選びいただけます

①Rice ①白飯

②Garlic fried rice ②ガーリックライス

③Garlic fried rice in Japanese dashi ③ガーリックライスのお茶漬け

Miso soup Pickles 味噌汁 香の物

Dessert & Coffee デザート コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい
※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Spiny Lobster and Abalone Course

[伊勢海老 & 鮑 コース]

料金 Price ¥35,000

会員料金 MEMBER Price ¥32,500

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer	蒼天の四季菜
Vegetables and king crab salad	季節野菜とタラバ蟹のサラダ
Spiny lobster	伊勢海老
Abalone	鮑
Sauteed vegetables	焼野菜
Japanese beef steak	黒毛和牛ステーキ
Tenderloin 100g or Sirloin 120g	フィレ100g または ロース120g
※プラス8,000円で黒毛和牛を特選黒毛和牛A5フィレに変更可能	
※Can change to Selected Japanese beef steak for an additional 8,000 yen	
Can choose Meal from 3 Types	お食事は下記3種類よりお選びいただけます
①Rice	①白飯
②Garlic fried rice	②ガーリックライス
③Garlic fried rice in Japanese dashi	③ガーリックライスのお茶漬け
Miso soup Pickles	味噌汁 香の物
Dessert & Coffee	デザート コーヒー

※黒毛和牛はグラムアップが可能です

[フィレ50g 追加料金¥4,000 ロース50g 追加料金¥3,000]

※Can add extra Japanese beef

[Tenderloin 50g Additional charges ¥4,000 Sirloin 50g Additional charges ¥3,000]

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Spiny Lobster and Japanese beef Course [伊勢海老 & 黒毛和牛 コース]

料金 Price ¥27,000

会員料金 MEMBER Price ¥25,100

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 蒼天の四季菜

Scallop and vegetables hot marinated salad 帆立と季節野菜のホットマリネサラダ

Spiny lobster 伊勢海老

Sauteed vegetables 焼野菜

Japanese beef steak 黒毛和牛ステーキ

Tenderloin 100g or Sirloin 120g フィレ100g または ロース120g

※プラス8,000円で黒毛和牛を特選黒毛和牛A5フィレに変更可能

※Can change to Selected Japanese beef steak for an additional 8,000 yen

Can choose Meal from 3 Types

お食事は下記3種類よりお選びいただけます

①Rice

①白飯

②Garlic fried rice

②ガーリックライス

③Garlic fried rice in Japanese dashi

③ガーリックライスのお茶漬け

Miso soup Pickles

味噌汁 香の物

Dessert & Coffee デザート コーヒー

※黒毛和牛はグラムアップが可能です

[フィレ50g 追加料金¥4,000 ロース50g 追加料金¥3,000]

※Can add extra Japanese beef

[Tenderloin 50g Additional charges ¥4,000 Sirloin 50g Additional charges ¥3,000]

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Abalone and Japanese beef Course

[鮑 & 黒毛和牛 コース]

料金 Price ¥27,000

会員料金 MEMBER Price ¥25,100

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer

蒼天の四季菜

Scallop and vegetables hot marinated salad

帆立と季節野菜のホットマリネサラダ

Abalone

鮑

Sauteed vegetables

焼野菜

Japanese beef steak

黒毛和牛ステーキ

Tenderloin 100g or Sirloin 120g

フィレ100g または ロース120g

※プラス8,000円で黒毛和牛を特選黒毛和牛A5フィレに変更可能

※Can change to Selected Japanese beef steak for an additional 8,000 yen

Can choose Meal from 3 Types

お食事は下記3種類よりお選びいただけます

①Rice

①白飯

②Garlic fried rice

②ガーリックライス

③Garlic fried rice in Japanese dashi

③ガーリックライスのお茶漬け

Miso soup Pickles

味噌汁 香の物

Dessert & Coffee

デザート コーヒー

※黒毛和牛はグラムアップが可能です

[フィレ50g 追加料金¥4,000 ロース50g 追加料金¥3,000]

※Can add extra Japanese beef

[Tenderloin 50g Additional charges ¥4,000 Sirloin 50g Additional charges ¥3,000]

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Japanese beef and Seafood Course

[黒毛和牛 & シーフード鉄板焼き コース]

料金 Price ¥20,000

会員料金 MEMBER Price ¥18,500

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer

蒼天の四季菜

Scallop and vegetables hot marinated salad

帆立と季節野菜のホットマリネサラダ

Tilefish

甘鯛の鉄板焼き

Sauteed vegetables

焼野菜

Japanese beef steak

黒毛和牛ステーキ

Tenderloin 100g or Sirloin 120g

フィレ100g または ロース120g

※プラス8,000円で黒毛和牛を特選黒毛和牛A5フィレに変更可能

※Can change to Selected Japanese beef steak for an additional 8,000 yen

Can choose Meal from 3 Types

お食事は下記3種類よりお選びいただけます

①Rice

①白飯

②Garlic fried rice

②ガーリックライス

③Garlic fried rice in Japanese dashi

③ガーリックライスのお茶漬け

Miso soup Pickles

味噌汁 香の物

Dessert & Coffee

デザート コーヒー

※黒毛和牛はグラムアップが可能です

[フィレ50g 追加料金¥4,000 ロース50g 追加料金¥3,000]

※Can add extra Japanese beef

[Tenderloin 50g Additional charges ¥4,000 Sirloin 50g Additional charges ¥3,000]

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Lunch Course AOI [ランチコース 葵]

※ランチ限定メニュー

Lunch time only

料金 Price ¥15,000

会員料金 MEMBER Price ¥14,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Appetizer 先付け

Salad サラダ

King crab タラバ蟹

Today's seafood 本日のシーフード

Japanese beef steak 黒毛和牛ステーキ
Sauteed vegetables 焼野菜

※Additional charges ¥5,000

※追加料金 ¥5,000 で

Can change Tenderloin 100g or Sirloin 120g

フィレ100g または ロース120g へ変更可能です

Rice 白飯

or または

Garlic fried rice ガーリックライス

Miso soup, Pickles 味噌汁 香の物

Dessert & Coffee デザート コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Japanese beef sirloin Course

国産牛ステーキコース

※ランチ限定メニュー

Lunch time only

料金 Price ¥12,000

会員料金 MEMBER Price ¥11,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Appetizer 前菜3種

Salad サラダ

Japanese beef sirloin steak 200g
Sauteed vegetables

国産牛サーロインステーキ200g
焼野菜

Rice
Miso soup, Pickles
※Additional charges ¥1,000
Can change garlic rice

白飯
味噌汁 お漬物
※追加料金 ¥1,000 で
ガーリックライスへ変更可能です

Dessert & Coffee デザート コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Lunch Course HIBIKI [ランチコース 響]

※ランチ限定メニュー

Lunch time only

料金 Price ¥9,500

会員料金 MEMBER Price ¥9,000

会員料金は他の特典・優待との併用はいたしかねます。

Member price cannot be combined with various discounts.

Appetizer 先付け

Salad サラダ

Today's seafood 本日のシーフード

Japanese beef steak 黒毛和牛ステーキ
Sauteed vegetables 焼野菜

※Additional charges ¥5,000

Can change Tenderloin 100g or Sirloin 120g

※追加料金 ¥5,000 で

フィレ100g または ロース120g へ変更可能です

Rice 白飯

Miso soup, Pickles 味噌汁 お漬物

※Additional charges ¥1,000

Can change garlic rice

※追加料金 ¥1,000 で

ガーリックライスへ変更可能です

Dessert & Coffee デザート コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



T Teppanyaki A la carte [鉄板焼 アラカルト]

神戸ビーフロース120g

Kobe beef sirloin 120g

¥25,000

特選黒毛和牛A5フィレ100g

Selected Japanese beef tenderloin 100g

¥18,000

フォアグラ

Foie gras

¥4,500

黒毛和牛ロース120g

Japanese beef sirloin 120g

¥9,700

黒毛和牛フィレ100g

Japanese beef tenderloin 100g

¥9,700

伊勢海老

Spiny lobster

¥19,800

※数量限定

※Limited quantity

伊勢海老（半身）

Spiny lobster (half)

¥14,280

※数量限定

※Limited quantity

帆立（2個）

Scallops(2 Pieces)

¥3,060

鮑

Abalone

¥12,000

※数量限定

※Limited quantity

タラバ蟹

King crab

¥4,000

※数量限定

※Limited quantity

白身魚

White fish

¥3,060

焼野菜盛り合わせ

Sauteed vegetables

¥2,250

野菜サラダ

Vegetables salad

¥1,200

ガーリックライス（味噌汁・香の物）

Garlic fried rice
(Miso soup, Japanese pickles)

¥2,250



A la carte ・ Set menu [アラカルト ・ セットメニュー]

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ ¥3,000

Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

豚フィレとんかつ ¥4,000

Pork fillet TONKATSU

食事セット（白飯 味噌汁 香の物） ¥1,500

Meal set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)

冷製うどん ¥2,200

Cold udon

カツ丼 （味噌汁・つけ物） ¥4,500

TONKATSU rice bowl (Miso soup ・ Japanese pickles)

ちらし寿司 （味噌汁） ¥7,300

Chirashi sushi bowl (Miso soup)

握り寿司十貫 巻物一本 味噌汁 ¥12,000

大とろ・中とろ・白身昆布締め・光物・海老・烏賊・貝類・いくら・うに・穴子・巻物

Nigiri sushi 10 pieces, Rolled sushi Miso soup

Fatty tuna, Medium fatty tuna, White fish with marinated kelp, Blue-skin fish, Shrimp

Squid, Shellfish, Salmon roe, Sea urchin, Conger eel, Rolled sushi



Sushi A la carte [寿司 アラカルト]

大とろ
Fatty tuna
¥2,200

中とろ
Medium fatty tuna
¥1,900

赤身
Tuna
¥1,200

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

本日の昆布締め
Today's kobujime
¥1,300

キングサーモン
King salmon
¥1,100

鰯
Horse mackerel
¥1,100

こはだ
Gizzard shad
¥1,000

蛸
Octopus
¥900

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

車海老
Tiger prawn
¥1,800

いか
Squid
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,200

玉子
Japanese omelet
¥700

いくら
Salmon roe
¥1,800

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

穴子
Conger eel
¥1,200

生雲丹
Sea urchin
¥2,300

赤貝
Ark shell
¥2,000

北寄貝
Surf clam
¥1,200

平貝
Pen shell
¥1,400



Sushi A la carte

[寿司 アラカルト]

鉄火巻
Tuna roll
¥1,900

とろ鉄火巻
Fatty tuna roll
¥3,600

ねぎとろ巻
Fatty tuna and Japanese leek roll
¥3,600

新香巻
Japanese pickles roll
¥700

カリフォルニアロール
California roll
¥3,200

Avocado, Cucumber,
Tobiko, Crab,
Mayonnaise, Soy sheet

スパイシーツナロール
Spicy tuna roll
¥2,800

Tuna, Cucumber,
Spicy sauce, Sesame,
Chili threads

フィラデルフィアロール
Philadelphia roll
¥2,800

Salmon, Cream cheese, Avocado,
Mayonnaise, Soy sheet

ベジタブル寿司 Vegetable sushi

芽葱
Japanese green sprouts
¥700

大根
Japanese white radish
¥700

茗荷
Myoga
¥700

椎茸
Shiitake mushroom
¥700

かっぱ巻
Cucumber roll
¥700

かんぴょう巻
Dried gourd roll
¥700

ドライトマトとアボカドのハーフロール
Dry tomato and avocado half roolls
¥1,000