

コース

Course

鉄板料理



清水

Kiyomizu 12,000

季節の先付け3種

Today's 3 kinds of appetizers

鯖の塩麴焼き

サンジェルマン風

Sauted Spanish mackerel
taste like saint-germain

鮑の鉄板焼き

季節の天麩羅と若竹煮を添えて

Steamed Abalone
and Seasonal Tempura with a bamboo

黒毛和牛の鉄板焼き 100g

※+3,500円でA5ヒレ肉に変更できます

Teppan yaki steak wagyu sirloin 100g
※Signature A5 wagyu fillet+3,500

花六特製 〆のお料理

Closing dishes of hanaroku-style

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Today's dessert and coffee or tea

花六

Hanaroku 16,000

季節の先付け3種

Today's 3 kinds of appetizers

鯖の塩麴焼き

サンジェルマン風

Sauted Spanish mackerel
taste like saint-germain

ホワイトアスパラガス

蕨の薫香るフォアグラと共に

White Asparagus
Sauted foie-gras with special miso sauce

鮑の鉄板焼き

季節の天麩羅と若竹煮を添えて

Steamed Abalone
and Seasonal Tempura with a bamboo

黒毛和牛の鉄板焼き 100g

※+3,500円でA5ヒレ肉に変更できます

Teppan yaki steak wagyu sirloin 100g
※Signature A5 wagyu fillet+3,500

花六特製 〆のお料理

Closing dishes of hanaroku-style

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Today's dessert and coffee or tea

感洛

Kanra 20,000

季節の先付け4種

Today's 4 kinds of appetizers

鯖の塩麴焼き

サンジェルマン風

Sauted Spanish mackerel
taste like saint-germain

ホワイトアスパラガス

蕨の薫香るフォアグラと共に

White Asparagus
Sauted foie-gras with special miso sauce

オマールブルー

木の芽みそ香る鉄板焼き

Teppan yaki Lobster
special miso sauce with a hint of sake

黒毛和牛A5ヒレ肉の鉄板焼き 100g

Teppan yaki steak

Signature A5 wagyu fillet 100g

花六特製 〆のお料理

Closing dishes of hanaroku-style

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Today's dessert and coffee or tea

20,000

単品メニュー A la carte

京都牛ロース 150g 6,700
Kyoto wagyu sirloin 200g 8,500

黒毛和牛A5ヒレ 150g 11,000
Signature A5 Wagyu fillet 200g 14,500

オマール海老 5500~
Lobster

鮑 4500~
Abalone

焼き野菜盛合せ 1,800
Assorted grilled vegetables

フォンダンショコラ&バニラアイス 1,500
Fondant chocolat & Vanilla icecream

季節フルーツのデザート 1,200
Seasonal dessert

アイス 600
Icecream

表記の価格には消費税・サービス料10%が含まれています。
This price includes tax and service charge.