

コース

Course

鉄板料理



亀甲

Kikko 10,000

季節の先付け3種

Today's 3 kinds of appetizers

鮑とツブ貝の冬野菜マリネ

柚子のエスプーマ

Marinade abalone and shellfish with seasonal vegetables a hint of Yuzu sauce

カラスミと甘鯛の鉄板焼き

ズワイガニのあんかけ

Sauted Tilefish with a snow crab thick starchy sauce

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

七宝

Shippo 14,000

季節の先付け3種

Today's 3 kinds of appetizers

鮑とツブ貝の冬野菜マリネ

柚子のエスプーマ

Marinade abalone and shellfish with seasonal vegetables a hint of Yuzu sauce

京の小かぶと和牛のみぞれスープ

Soup of Wagyu and Kyoto turnip and grated radish

鯛のステーキとフォアグラのソテー

和牛の赤ワインソース

Yellowtail steak and sauted foie-gras red wine and wagyu sauce

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

鮑とツブ貝の冬野菜マリネ

柚子のエスプーマ

Marinade abalone and shellfish with seasonal vegetables a hint of Yuzu sauce

京都牛ロースのすき焼き

平湯葉と特製割りした

Kyoto wagyu Sukiyaki Yuba and Special sauce

オマールエビの鉄板焼き

酒粕馨るアメリカンソース

Teppan yaki Lobster American 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

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

ガーリックライス 1,200
Fried-rice garlic flavor
minced wagyu, onion, egg, mashroom,
rice and garlic

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.