

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

京都牛の和アニョロッティ 松茸のスープ包み焼き

Wagyu's boiled pot stickers
and matsutake mashroom

甘鯛の鱗焼き ズワイ蟹の天麩羅

Sauted tilefish
and tempura of snow crab

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

丹波しめじと栗のご飯 時雨煮と赤出汁

Steamed rice with chestnut of hanaroku-style
with seasonal mashroom and miso soup

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

京都牛の和アニョロッティ 松茸のスープ包み焼き

Wagyu's boiled pot stickers
and matsutake mashroom

トリュフ香る京都牛とフォアグラのソテー 柚子胡椒風味

Sauted foie-gras and wagyu
with "yuzu,pepper and truffle flavor"

活オマールブルーの鉄板焼き 煎り酒の泡のソース

Sauted fresh lobster
with sake and plum 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

丹波しめじと栗のご飯 時雨煮と赤出汁

Steamed rice with chestnut of hanaroku-style
with seasonal mashroom and miso soup

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3種

Today's 3 kinds of appetizers

京都牛の和アニョロッティ 松茸のスープ包み焼き

Wagyu's boiled pot stickers
and matsutake mashroom

京都牛サーロインのしゃぶしゃぶ 特製つけダレ

Soft sauted wagyu "shabushabu style"
with special sauce

甘鯛と鮑の鉄板焼き 松茸のおひたし添え

Sauted tilefish and abalone
marinated matsutake mashroom

黒毛和牛A5ヒレの鉄板焼き 100g

Teppan yaki steak signature A5 fillet 100g

花六特製 〆のお料理

丹波しめじと栗のご飯 時雨煮と赤出汁

Steamed rice with chestnut of hanaroku-style
with seasonal mashroom and miso soup

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

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.