

**Niji**  
**TEPPAN DINING**

TENKU  
天空  
¥ 18,000 (税込)

創作冷製オードブル  
Cold appetizer

季節の焼き野菜盛り合わせ  
Assorted grilled seasonal vegetables

本日の魚介の一皿  
Today's fish plate

特選黒毛和牛 ロース 又は フィレ  
特製タレ (熟成ニンニク醤油 合わせポン酢 天然合わせ塩)  
Prime quality "WAGYU" sirloin or tenderloin,  
Sauce (Garlic shoyu, Ponzu, Salt)

野菜のサラダ 自家製ドレッシング  
Mixed salad

創作変わり御飯  
Seasonal steamed rice

温かいデザート 鉄板焼スタイル  
Chef's original "TEPPANYAKI" dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

RYUKYU

琉球

¥ 22,000 (税込)

創作冷製オードブル

Cold appetizer

厳選食材 蝦夷鮑の一皿

Grilled Abalone

セントポールロブスターの鉄板焼き

Grilled Lobster

特選黒毛和牛 ロース 又は フィレ

特製タレ (熟成ニンニク醤油 合わせポン酢 天然合わせ塩)

Prime quality "WAGYU" sirloin or tenderloin,  
Sauce (Garlic shoyu, Ponzu, Salt)

野菜サラダ 自家製ドレッシング

Mixed salad

創作変わり御飯

Seasonal steamed rice

温かいデザート 鉄板焼スタイル

Chef's original "TEPPANYAKI" dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

The all prices above are included tax.  
上記の料金には消費税が含まれております。

# A LA CARTE アラカルト

## 特選黒毛和牛 Prime quality “WAGYU”

フィレ	Tenderloin	200g	¥ 18,500
		150g	¥ 14,500
		100g	¥ 10,000
ロース	Sirloin	200g	¥ 14,500
		150g	¥ 11,000
		100g	¥ 8,000

## 海の幸 Seafood

蝦夷鮑	Abalone	¥ 5,200
白身魚	White fish	¥ 3,900
牡蛎	Oyster	¥ 3,300
帆立貝	Scallops	¥ 3,300
海老	Shrimp	¥ 3,000

# A LA CARTE

## アラカルト

### サイドディッシュ

Side dish

ミックスサラダ	Mixed salad	¥ 1,700
焼野菜盛り合わせ	Assorted Vegetables	¥ 1,400
創作変わり御飯	Today' srice	¥ 1,400
本日のスープ	Today' s soup	¥ 900

### デザート

Dessert

温かいデザート 鉄板焼スタイル	“TEPPANYAKI” dessert	¥ 2,800
本日のデザートとフルーツ	Today' s dessert, Fruits	¥ 2,200
本日のシャーベット	Sherbet	¥ 900

# Guests with food allergies.

食材アレルギーをお持ちの方へ

食材にアレルギーや、食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付け下さい。

但し、通常のお料理以外のメニューをご用意するため別途費用が発生する場合もございます。

(イベントメニューなどでの対応は、お断りすることもございます。)

また、お客様とご相談の上をご用意するメニューは  
アレルギー症状が起きないことをお約束するメニューではございません。

ご飲食に関しましては、お客様ご自身の体調などもご考慮の上、  
お客様ご自身がご判断をお願い致します。

厨房、及び機器等の洗浄過程でアレルゲンが残留することもございます。

また、他のメニューと同一の厨房にて調理を行う為  
加工または調理過程においてもアレルゲンが混入する可能性が高く  
ご提供するお料理は完全なアレルギー対応メニューではございません。  
あらかじめご留意下さいますようお願い申し上げます。

食材仕入れの都合により産地、メニューを変更する場合がございます。

米の産地情報につきましてはスタッフにお尋ね下さい。

To greater ensure the quality of your dining experience,  
Please let us know if you have any food allergies or retrictions.  
However, please kindly informed that additional fees may apply  
In order to provide items that are not on the standard menu.  
(We may be unable to accomodate allergy-related requests  
as part of event menus or meals covered by lodging plans.)

We cannot guarantee that the special dietary meals will not cause any allergic reaction.  
Therefore, it is up to you to make the final judgement when ordering this type of meal.

Your order will be prepared in the same kitchen as other menu items.  
For this reason, it is possible that some traces of allergens  
May become mixed into the meal during preparation.  
Kitchen cooking and washing facilities, and the crockery and cutlery  
Used for regular menu dishes are used for the special dietary dishes as well.  
Your understanding is highly appreciated.

Menu items are subject to change based on market availability.  
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.