

Grand Menu

Course (コース料理)

Premium Course

プレミアム コース

Recommend !

JPY 26,800

当店おススメの体験型フルコース(全11品)

税込29,480円

Aperitif (Glass)

食前酒

+ ASK

Assortment of 8 Small Dishes

前菜8種小鉢盛り合わせ

Selected A5 Black Wagyu Roast Beef with Sea Urchin, Premium Truffle and Edible flowers

厳選国産黒毛和牛 A5 内もも肉のローストビーフ うにとトリュフのせ エディブルフラワー添え

※トリュフスライス体験付 (Truffle Slicing Experience Included)

Pan-seared Duck Foie Gras with Balsamic Sauce

鴨のフォアグラソテー バルサミコソース添え

Rich Sea Urchin Cream Pasta or Creamy Risotto with Premium Brand Beef Ragù

濃厚ウニのクリームパスタ 又は ブランド牛100%のミートクリームリゾット

※チーズスライス体験付 (Cheese Slicing Experience Included)

Fig in Umesu Jelly

イチジクの梅酒ゼリー寄せ

Grilled Japanese Abalone with Butter Soy Sauce

国産活アワビのバター醤油焼き (50g)

Grilled Ise Lobster with Crab Sauce

伊勢えびのグリル アメリケーヌソース添え (125g)

A5 Five-Star Hanamaki Kuro Budō Wagyu Chateaubriand with Grilled Vegetables, Teppanyaki Style

花巻黒ぶだう牛 五ツ星 A5 シャトーブリアン (50g) 焼き野菜添え

※本わさびおろし体験付 (Fresh Hon-Wasabi Grating Experience Included)

Selected A5 Black Wagyu Served on a Kombu Plate

厳選国産黒毛和牛 A5 内もも 昆布皿仕上げ

TEPPAN MAFIA Bite-Sized Baked Curry

鉄板マフィア ひと口焼きカレー

Assorted Dessert Plate

デザートプレート

Chocolate with Coffee / Black Tea / Matcha

コーヒー / 紅茶 / 抹茶

白玉 チョコレートフォンデュ付

※チョコレートフォンデュ体験付 (Chocolate Fondue Experience Included)

※追加・変更に関する金額の表記は税別表記となります。

※通常料金にはなりますが、アラカルトメニューからの追加も可能です。

※同種の料理でもコース料理とアラカルトではボリュームが構成が異なる場合があります。

Signature Course
シグネチャーコース

JPY 14,200

当店の看板コース(全9品)

税込15,620円

Aperitif (Glass)
食前酒

+ ASK

Assortment of 8 Small Dishes
前菜8種小鉢盛り合わせ

Selected A5 Black Wagyu Roast Beef with Sea Urchin and Edible flowers
厳選国産黒毛和牛 **A5** 内もも肉のローストビーフ ういのせ エディブルフラワー添え



Change to Truffle Slicing Experience Included
トリュフスライス体験付に変更 ※こちらは前日までにお伝えください。

+ JPY 1,800

Sea Urchin Chawanmushi
ウニの茶碗蒸し

Rich Sea Urchin Cream Pasta or Creamy Risotto with Premium Brand Beef Ragù
濃厚ウニのクリームパスタ 又は ブランド牛 **100%**のミートクリームリゾット

Fig in Umesu Jelly
イチジクの梅酒ゼリー寄せ

Grilled Japanese Abalone with Butter Soy Sauce.
国産活アワビのバター醤油焼き (50g)

A5 Five-Star Hanamaki Kuro Budō Wagyu Tenderloin or Sirloin with Grilled Vegetables, Teppanyaki Style
花巻黒ぶどう牛 五ツ星 **A5** ヒレ (50g) 又はサーロイン (50g) 焼き野菜添え
※本わさびおろし体験 (Fresh Hon-Wasabi Grating Experience)



Change to A5 Five-Star Hanamaki Kuro Budō Wagyu Chateaubriand
花巻黒ぶどう牛 五ツ星 **A5** シャトーブリアン (50g)に変更

+ JPY 2,800

TEPPAN MAFIA Bite-Sized Baked Curry
鉄板マフィア ひと口焼きカレー

Assorted Dessert Plate
デザートプレート

Chocolate with Coffee / Black Tea / Matcha
コーヒー / 紅茶 / 抹茶 ※MAFIA 葉巻チョコ付



Change to Chocolate Fondue Experience Included
白玉チョコレートフォンデュ体験付に変更

+ JPY 1,000

※追加・変更に関する金額の表記は税別表記となります。
※通常料金にはなりますが、アラカルトメニューからの追加も可能です。
※同種の料理でもコース料理とアラカルトではボリュームが構成が異なる場合があります。

Casual Course
カジュアル コース

JPY 6,980

お酒中心の方やアラカルトと組み合わせたい方向けのコース(全6品)

税込7,678円

Aperitif (Glass)
食前酒

+ASK

Assortment of 8 Small Dishes.

前菜8種小鉢盛り合わせ

Selected A5 Black Wagyu Roast Beef with Sea Urchin.

厳選国産黒毛和牛 **A5** 内もも肉のローストビーフ うにのせ

Rich Sea Urchin Cream Pasta or Creamy Risotto with Premium Brand Beef Ragù

濃厚ウニのクリームパスタ 又は ブランド牛**100%**のミートクリームリゾット

Fig in Umesu Jelly

イチジクの梅酒ゼリー寄せ

Selected A5 Black Wagyu Top Round, Teppanyaki Style

厳選国産黒毛和牛 **A5** 内もも (50g)

TEPPAN MAFIA Bite-Sized Baked Curry

鉄板マフィア ひと口焼きカレー

Chocolate with Coffee / Black Tea

コーヒー / 紅茶

Add an all-you-can-drink option

飲み放題コース を追加 ※こちらは前日までにお伝えください。

+ JPY 3,600

【DRINK内容】

- ・生ビール ・ハウスワイン(赤・白) ・ソフトドリンク(コーヒー・紅茶除く)
- ・ハイボール ・レモンサワー ・グレープフルーツサワー ・ジントニック
- ・カシス(ソーダ・ウーロン・グレープフルーツ・オレンジ)
- ・モスコミュール ・スクリュードライバー ・レゲエパンチ
- ・焼酎(ウーロン・緑茶・ジャスミン)

【利用条件】

- ・3名様以上のコース予約時のみ利用可 ・2時間制 ・グラス交換制
- ・10分前ラストオーダー ・ご来店人数様全員分必須(小さなお子様除く)
- ※ 当日の在庫状況により、提供できない酒種がある場合がございます

※追加・変更に関する金額の表記は税別表記となります。

※通常料金にはなりますが、アラカルトメニューからの追加も可能です。

※同種の料理でもコース料理とアラカルトではボリュームが構成が異なる場合があります。

Salad / Vegetables (サラダ / 野菜)

Four Grilled Vegetables

特選 焼き野菜の4種盛り

Recommend !

エリンギ、ズッキーニ、山芋、かぼちゃ、玉ねぎ、れんこん、マイタケ、ナス、しいたけ などから4種類お選び頂けます。

JPY 1,850

税込2,035円

Colorful Fresh Vegetable Salad with House-Made Dressing

彩り野菜の新鮮サラダ

バルサミコソースと白ワインビネガーを使った自家製ドレッシングを使っています。

JPY 1,450

税込1,595円

Fresh Vegetable Sticks with Bagna Càuda Sauce

野菜スティック

大根、人参、きゅうり、根菜を、バーニャソースでお楽しみください。

JPY 1,320

税込1,430円

Grilled Japanese Asparagus with French Prosciutto and Parmesan

アスパラ焼きと生ハムのパルメザンチーズ

国産のアスパラとフランス産の熟成生ハムを使用しています。

JPY 1,200

税込1,320円

Caprese with Japanese Fruit Tomatoes

国産フルーツマトのカプレーゼ

糖度の高い国産フルーツマトとイタリア産水牛のモッツアレラチーズを贅沢に使用しています。

JPY 1,120

税込1,210円

Potato Salad with Smoked Pickled Daikon

いぶりがっこのポテトサラダ

隠し味にはちみつを使った一品。いぶりがっこ好きな方は是非ご賞味ください。

JPY 730

税込803円

Fresh Chilled Tomato with Lemon Salt

そのまんま冷やしトマト

糖度の高い国産冷やしトマトをレモン塩で仕上げています。

JPY 800

税込880円

Smashed Cucumbers with Sesame Dressing

たたききゅうりのゴマ和え

JPY 780

税込858円

Risotto / Pasta (リゾット / パスタ)

Meat Cream Risotto Made with 100% Japanese Branded Beef

国産ブランド牛100% ミートクリームリゾット

Recommend !

高品質の国産A5ブランド牛をふんだんに使用し、自家製デミグラスソースとアルデンテの食感で楽しむ、創業20年こだわり続けたリゾットです。

JPY 2,580

税込2,838円

Rich Sea Urchin Cream Pasta

濃厚ウニのクリームパスタ

Recommend !

アルデンテのパスタを乳脂肪27%の濃厚で、バランスのとれた生クリームと生うにで仕上げた一品です。

JPY 2,580

税込2,838円

Roast beef / Steak (ローストビーフ / ステーキ)

A5 Five-Star Hanamaki Kuro Budō Wagyu Chateaubriand, Teppanyaki Style

花巻黒ぶだう牛 五ツ星 A5 シャトーブリアン (50g)

Recommend !

いわて牛の中でも、牛肉の色沢、牛肉締りときめ、脂肪の色沢と質、脂肪交雑などの質等級と歩留等級のいずれも最高の「五ツ星」から数%しかとれない希少部位を使用しています。

JPY 6,300

税込6,930円

Selected A5 Black Wagyu Roast Beef with Sea Urchin

厳選国産黒毛和牛 A5 内もも肉のローストビーフ

Recommend !

うにのせ エディブルフラワー添え

国産A5黒毛和牛内もも肉に、生うにをのせ、高級トリュフ塩で仕上げた一品。
数多くのお客様から長年高い評価を頂いています。

JPY 2,728

税込3,000円

A5 Five-Star Hanamaki Kuro Budō Wagyu Tenderloin, Teppanyaki Style

花巻黒ぶだう牛 五ツ星 A5 ヒレ (50g)

ブドウの搾りかすを肥料とすることで、甘みのある豊かで味わいのあるヒレです。

JPY 3,960

税込4,356円

A5 Five-Star Hanamaki Kuro Budō Wagyu Sirloin, Teppanyaki Style

花巻黒ぶだう牛 五ツ星 A5 サーロイン (50g)

ブドウの搾りかすを肥料とすることで、甘みと綺麗な差しの入った豊かで味わいのあるサーロインです。

JPY 3,960

税込4,356円

Selected A5 Black Wagyu Roast Beef Sushi Roll with Ikura

厳選国産黒毛和牛 A5 内もも肉のマフィアロール いくら

のせ、いくら、酢飯、ゴマの香りと共に内もも肉の旨味が感じられる肉寿司です。

JPY 2,500

税込2,750円

Selected A5 Black Wagyu Top Round, Teppanyaki Style

厳選国産黒毛和牛 A5 内もも (50g)

ローストビーフにも使用しているこだわりの厳選黒毛和牛内もも肉のステーキです。

JPY 1,580

税込1,738円

Teppanyaki Guinea Fowl

ほろほろ鳥 (60g)

フランス料理では高級食材として重宝されているほろほろ鳥(パンタード)を贅沢に使用した旨味の強いチキンソテーです。

JPY 1,100

税込1,210円

Seafood (シーフード)

Grilled Japanese Abalone with Butter Soy Sauce

国産活アワビのバター醤油焼き (100g)

Recommend !

国産活アワビに焼き目を入れ、白ワインで蒸し焼きにし、無塩バターと重ね仕込み醤油で仕上げた一品。活アワビでありながら柔らかな食感を楽しめます。

JPY 3,980

税込4,378円

Grilled Angel Prawns and Asparagus with Crab Sauce

天使のエビとアスパラのグリル アメリケーヌソース

Recommend !

アスパラ、エビの頭をプレスしたチップス、引き締まったエビの身に、カニを香ばしくなるまで炒め、トマトで煮込んだ自家製アメリケーヌソースを使用した、天使のエビとカニのマリアージュを楽しめる一品です。

JPY 1,650

税込1,815円

Grilled Ise Lobster with Crab Sauce

伊勢えびのグリル アメリケーヌソース (250g)

伊勢エビにカニを香ばしくなるまで炒め、トマトで煮込んだ自家製アメリケーヌソースを使用した、伊勢エビとカニのマリアージュを楽しめる一品です。

JPY 7,850

税込8,635円

Grilled Angel Prawns and Broccoli with House-Made Mayonnaise

天使のエビと焼きブロッコリーのマヨネーズ和え

天国に一番近い島と言われているニューカレドニア産のエビを使用。この天使のエビは、旨味が凝縮されており、世界最高グレードを取得しています。練乳を隠し味に使用した自家製マヨネーズでお楽しみください。

JPY 1,300

税込1,430円

Black Tiger Shrimp and Brussels Sprouts in Garlic Olive Oil

プリプリエビと芽キャベツのアヒージョ

エビにはブラックタイガーを使い、イタリア産エクストラバージンオイルを贅沢に使用しています。

JPY 1200

税込1,320円

Sea Bream Carpaccio, Cured with Tororo Kombu

鯛のとろろ昆布締めカルパッチョ

JPY 900

税込990円

Oysters Preserved in Extra Virgin Olive Oil

かきのオイル漬け

イタリア産エクストラバージンオイルを贅沢に使用し、ローズマリー、ニンニク、鷹の爪で風味を豊かにしています。

JPY 800

税込880円

Etc. (その他)

TEPPAN MAFIA Bite-Sized Baked Curry

鉄板マフィア ひと口焼きカレー

Recommend !

オリジナルカレーを鉄板でライスと炒め、レンゲに盛り付けた一品。

JPY 700

税込770円

Japanese Rolled Omelette with Braised Wagyu Beef

黒毛和牛 煮込みのだし巻き卵

高品質の国産A5ブランド牛をふんだんに使用しています。

JPY **1,280**

税込1,408円

Tonpei-yaki (Osaka-Style Pork and Egg Teppan Omelette)

とんぺい焼き

ビタミンEが通常の10倍、ビタミンDが通常の5倍含まれ、しっかりとした味わいの群馬県産ブランド鶏卵を使用しています。

JPY **980**

税込1,078円

TEPPAN MAFIA Original Curry – Small Portion

鉄板マフィア ミニカレー

国産 A5ブランド牛の牛すじ肉を贅沢に使用。
カカオ55%のチョコレートを隠し味に使っています。

JPY **900**

税込990円

Scamorza Bruschetta, Teppanyaki Style

スカモルツァチーズの鉄板焼ブルスケッタ

スカモルツァチーズの触感が特徴的な一品です。

JPY **850**

税込935円

Mixed Nuts

ミックスナッツ

JPY **780**

税込858円

Dessert (デザート)

TEPPAN MAFIA House-Made Pudding

自家製マフィアプリン

昔ながらの適度な固さのあるプリン。ビタミンEが通常の10倍、ビタミンDが通常の5倍含まれ、しっかりとした味わいの群馬県産ブランド鶏卵を使用し、70分かけてオーブンで焼き上げています。

JPY **800**

税込880円

Fig in Umeshu Jelly

イチジクの梅酒ゼリー寄せ

JPY **800**

税込880円

Vanilla Ice Cream / Pistachio Ice Cream

アイスクリーム(バニラ or ピスタチオ)

JPY **600**

税込660円