

厳選されたシャトーブリアンコース

Selected Chateaubriand courses

前菜

Appetizer

お造り

Assorted sashimi

鉄板前菜魚

Teppan appetizer fish

鉄板前菜希少部位

Teppan appetizer rare part meat

旬野菜焼き

Seasonal vegetable grilling

和牛焼

Wagyu grilled

食事

Rice dish

汁物

Japanese soup

吟遊デザート

Ginyu Dessert

和旬前菜

Seasonal Japanese appetizer

近海鮪盛り

Assortment of seasonal Tuna

旬魚焼柑橘の香り

Grilled Seasonal fish with aroma of citrus

シェフおすすめ

Chef's recommended

希少部位二種焼食べ比べ

rare parts two types of grilled eating comparison

季節旬野菜三点焼き

Grilled three kind of Seasonal vegetable

厳選和牛シャトーブリアン

Carefully selected Wagyu Chateaubriand

湘南ブランド米はるみ釜土鍋ご飯又はガーリックライス

Shonan brand Harumi rice cooked in a kettle on a stove

味噌汁

Miso soup

吟遊スイーツ盛り

Ginyu Sweets

オープン記念特別価格
special opening price

¥22,000

伊勢ロブスターと厳選されたシャトーブリアンコース

Ise lobster and carefully selected Chateaubriand course

前菜

Appetizer

お造り

Assorted sashimi

鉄板前菜魚

Teppan appetizer fish

鉄板前菜希少部位

Teppan appetizer rare part meat

旬野菜焼き

Seasonal vegetable grilling

和牛焼

Wagyu grilled

食事

Rice dish

汁物

Japanese soup

吟遊デザート

Ginyu Dessert

和旬前菜

Seasonal Japanese appetizer

近海鮪盛り

Assortment of seasonal Tuna

伊勢海老焼 吟遊ソース

Grilled Ise-shrimp with Ginyu Sauce

シェフおすすめ

Chef's recommended

希少部位二種焼食べ比べ

rare parts two types of grilled eating comparison

季節旬野菜三点焼き

Grilled three kind of Seasonal vegetable

厳選和牛シャトーブリアン

Carefully selected Wagyu Chateaubriand

湘南ブランド米はるみ釜土鍋ご飯又はガーリックライス

Shonan brand Harumi rice cooked in a kettle on a stove

味噌汁

Miso soup

吟遊スイーツ盛り

Ginyu Sweets

オープン記念特別価格
special opening price

¥31,900

鉄板焼 追加メニュー
Teppanyaki Yuan added menu

※事前3日前追加ご注文のみ追加できます
Only additional orders can be added 3 days in advance

- 活伊勢海老変更・・・
Live Japanese Ise lobster
一尾(約500g) ¥17,600
1 lobster (about 500g)
- 活鮑変更・・・
Live Japanese abalone
1枚(約300g) ¥9,900
1 piece (about 300g)

※悠庵来店時に追加できます
You can add it when you visit Teppanyaki Yuan

- 特選佐賀牛雌シャトーブリアン
Special Saga Beef (Female) Chateaubriand
(50g) ¥9,240
- 厳選シャトーブリアン
Selected Chateaubriand
(50g) ¥7,700

※途中追加対応できます
Additional support can be made on the way

- 希少部位追加
Chef's recommended rare parts beef
(40g) ¥3,850
- 旬野菜三点焼
Seasonal vegetable three-types grill
¥1,650
- フォアグラ
Foie gras
(90g) ¥4,400

