

APPETIZERS

はじまりの前菜4品

Four-types of Seasonal Appetizers

ENTREES

フィルム焼き アクアパッツァ

Film-baked Aqua Pazza

旬の焼野菜

Assorted Grilled Vegetables

STAR

松阪牛の絶品が、鉄板の上で躍動。
新たなる鉄板焼きの興奮がここに。

MAIN

松阪牛モモステーキ120g

+2,000で特選A-4黒毛和牛フィレステーキにアップグレード可

Matsusaka Beef Top Sirloin 120g

※You can upgrade your steak Premium A-4 Ranked Wagyu Fillet for an additional 2,000 yen.

DESSERT

お好みのメをお選びください。

Please choose your favorite finish.

定番ガーリックライス

テールスープクッパ

九条ネギ焼きそば

さっぱり冷麺

メパフェ

旬のフルーツ

Garlic Fried Rice

Korean Rice Tail Soup

KUJO Green Onion Fried noodles

Cold noodles

mini Parfait

Seasonal Fruits

¥13,000 (税・サ込)

花

-Hana-

伝統的なスタイルでがつつり肉を食す

Enjoy our meat lover course in a traditional way

はじまりの前菜4品

Four-types of Seasonal Appetizers

焼きシーザーサラダ

Roasted Caesar Salad with Popcorn

タピオカテールスープのフィルム焼き

Oxtail Soup with Tapioca Pearls

お好みのステーキ120gをお選びください

Select your favorite steak (120g)

A

・特選A-4黒毛和牛フィレ

Premium A-4 Ranked

Wagyu Fillet

・松阪牛ランプ

Matsusaka Beef Top Sirloin

B

・神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin

・特選A-5黒毛和牛フィレ

Premium A-5 Ranked

Wagyu Fillet

・近江牛フィレ

Omi Beef Fillet



今日の〆をお選びください

Please select the last dish to complete your course.

- A -

17,000

- B -

21,000

※料金は税金・サービス料を含みます

All prices are inclusive of tax and service charge.

※食材の仕入れにより内容が変更になる場合がございます

The menu is subject to change depending on the availability of ingredients.

蝶

—CHO—

肉と魚介を季節食材と新しいスタイルで楽しむ

Enjoy meat and seafood with seasonal ingredients and new styles

はじまりの前菜4品

Four-types of Seasonal Appetizers

スティックサラダ Do島オリジナルディップ

Stick Salad with Do-Jima Original Dip

Do-Jimaたこ焼き

Do-Jima style Takoyaki

今月の鉄板オードブル

Teppan-grilled Hors d'oeuvre of the Month

オマールテール 鎧焼き

Grilled Lobster Tail with American Sauce

活け蝦夷鮑 踊るブルギニョン

Live Ezo Abalone with sizzling Green Garlic Butter Sauce

ステーキ100gをお選びください

Select your favorite steak (100g)

- 特選A-4黒毛和牛フィレ
Premium A-4 Ranked Wagyu Fillet
- 松阪牛ランプ
Matsusaka Beef Top Sirloin

+4,500でステーキのアップグレードが出来ます
You can upgrade your steak for an additional 4,500 yen.

- 神戸牛サーロイン
Kobe Beef Sirloin
- 近江牛フィレ
Omi Beef Fillet
- 特選A-5黒毛和牛フィレ
Premium A-5 Ranked Wagyu Fillet



今日の〆をお選びください

Please select the last dish to complete your course.

21,000

※料金は税金・サービス料を含みます

All prices are inclusive of tax and service charge.

※食材の仕入れにより内容が変更になる場合がございます

The menu is subject to change depending on the availability of ingredients.

風

—K a z e e—

日本三大和牛の厳選部位を一番オイシイ食べ方で
Carefully selected Japanese three major wagyu beefs are served in the most delicious way

はじまりの前菜4品

Four-types of Seasonal Appetizers

スティックサラダ Do島オリジナルディップ

Stick Salad with Do-Jima Original Dip

今月の鉄板オードブル

Teppan-grilled Hors d'oeuvre of the Month

オマール海老と旬鮮魚 からすみとレモンオイルで

Lobster Tail and Fresh Seafood, served with
Bottarga and Lemon Oil

松阪牛ランプのたたき風にカラフル薬味サラダ

Seared, thinly-sliced Matsusaka Beef Top Sirloin Steak
with Condiment Salad

近江牛フィレ肉のステーキ 3種の薬味で

Omi Beef Fillet Steak served with Three Condiments

神戸牛サーロインのすき焼き風 “蘭王”の温玉で

Sukiyaki-style Kobe Beef Sirloin served with Pouched Egg



今日の〆をお選びください

Please select the last dish to complete your course.

25,000

※料金は税金・サービス料を含みます

All prices are inclusive of tax and service charge.

※食材の仕入れにより内容が変更になる場合がございます

The menu is subject to change depending on the availability of ingredients.

月

-Tsuki-

最高級の食材を最高のタイミングと技で堪能する

Indulge in the finest ingredients cooked with skills, served at the best timing

はじまりの前菜4品

Four-types of Seasonal Appetizers

スティックサラダ Do島オリジナルディップ

Stick Salad with Do-Jima Original Dip

Do-Jimaたこ焼き

Do-Jima style Takoyaki

ウニの焼リゾット生うに添え

Grilled Sea Urchin Risotto served with Fresh Sea Urchin

活けオマール海老(ハーフ)

Live Omar Shrimp (half)

活け黒鮑ガーリックバター焼き(ハーフ)

Live Abalone grilled with Green Garlic Butter (half)

近江牛フィレ肉のステーキ

Omi Beef Fillet Steak

神戸牛サーロインのステーキ

Kobe Beef Sirloin Steak



今日の〆をお選びください

Please select the last dish to complete your course.

39,000

※2名様より承ります

We accept orders from 2 people.

※料金は税金・サービス料を含みます

All prices are inclusive of tax and service charge.

※食材の仕入れにより内容が変更になる場合がございます

The menu is subject to change depending on the availability of ingredients.