

鉄板焼

やまなみ

TEPPAN-YAKI YAMANAMI

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。

食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。

写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.

Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

The actual presentations may differ from what you see in the photos.

Menu items are subject to change based on season and availability.

やまざくら
桜が彩る春の美食 山桜
YAMAZAKURA



アミューズ ホタルイカ ～桜味噌をかけて～

小前菜 Amuse Firefly squid with Sakura miso

前菜 ～桜鯛の桜葉マリネ～

前菜 Appetizer Marinated Sakura sea bream

国産伊勢海老 桜塩、レモンと共に (+¥2,000 国産鮑へ変更)

蘑菇奶油酱国产龙虾 Japanese spiny lobster, served with Sakura salt and lemon

(+¥2,000 改为国产鲍鱼 +¥2,000 Change to abalone)

焼野菜

烤蔬菜 Grilled vegetables

神戸牛 飛騨牛 フィレ 食べくらべ 各40g

神戸牛&飛騨牛 菲力 各40g

KOBE beef and HIDA beef fillet 40g each

桜海老の焼ご飯 または ガーリックライス 赤出汁 香の物

蒜米饭、味噌汤、泡菜

Stir-fried rice with Sakura shrimp or Garlic rice, Miso soup, Japanese pickles

桜アイスクリーム 桜香る苺大福 ～フルーツ添え～

甜点 Sakura ice cream, Strawberry daifuku with the fragrance of cherry blossoms, Fruit

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original blend coffee

¥36,000
for one person

	Champagne ホテルソムリエ 厳選シャンパーニュ	
	Joseph Perrier Cuvée Royale Brut	Glass ¥2,600
	ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット	
	Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature	¥3,700
	ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット ナチュラル	

※ボトルのご用意もございます。

かえで
楓
KAEDE

アミューズ

小前菜 Amuse

本日の前菜

前菜 Appetizer

焼野菜

烤蔬菜 Grilled vegetables

黒毛和牛 サーロイン 120g

150g (+ ¥3,000)

200g (+ ¥8,500)

黒毛牛 腰背肉 Japanese WAGYU beef sirloin

ガーリックライス または 焼ご飯 赤出汁 香の物

蒜米飯、味噌湯、泡菜 Garlic rice, Miso soup, Japanese pickles

デザート

甜点 Dessert

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original blend coffee

¥16,000
for one person

お好みでご追加承ります。

Option for Teppan-yaki course

帆立貝(1枚)

扇貝(1枚) Scallop

+¥1,500

フォワグラのソテー

炒鵝肝 Sauté of foie gras

3,800

本日の魚(1切)

鱼类(1块) Fish of the day

2,100

国産伊勢海老

国产龙虾 Japanese spiny lobster

17,000

ニュージーランド産あかぎ海老(1尾)

南極深海蜆蝦 New Zealand scampi(1pc)

2,500

国産鮑

国产鲍鱼 Abalone

19,000

お肉は10gから増量承ります。

肉可以从10克增加 The amount of beef can be increased from 10g

黒毛和牛 サーロイン 10g

黒毛牛腰背肉10g Japanese WAGYU beef sirloin 10g

¥1,100

ゆうなぎ
海鮮鉄板焼コース 夕風
Seafood Teppanyaki YUNAGI

アミューズ

小前菜 Amuse

本日の前菜

前菜 Appetizer

本日の魚と帆立貝

当日的魚、扇貝 Fish of the day and Scallop

国産伊勢海老 または 国産鮑（両方召し上がる際は+¥10,000 にて承ります）

国産龙虾 或 国産鲍鱼

Choice of Japanese spiny lobster or abalone (or both with an additional ¥10,000)

穴子の焼ご飯〈ひつまぶしスタイル〉香の物

または ガーリックライス 赤出汁 香の物

蒜米饭、味噌汤、泡菜

Grilled rice with conger eel “*Hitsumabushi*” style, Japanese pickles
or Garlic rice, Miso soup, and Japanese pickles

デザート

甜点 Dessert

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original blend coffee

¥25,000
for one person

かしわ
柏
KASHIWA



アミューズ

小前菜 Amuse

本日の前菜

前菜 Appetizer

焼野菜

烤蔬菜 Grilled vegetables

神戸牛 飛驒牛 サーロイン 食べくらべ 各60g

神戸牛 & 飛驒牛 腰背肉 各60g KOBE beef and HIDA beef sirloin 60g each

ガーリックライス または 焼ご飯 赤出汁 香の物

蒜米飯、味噌湯、泡菜 Garlic rice, Miso soup, Japanese pickles

デザート

甜点 Dessert

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original blend coffee

¥26,000
for one person

お好みでご追加承ります。

Option for Teppan-yaki course

帆立貝(1枚)

扇貝(1枚) Scallop

+¥1,500

本日の魚(1切)

鱼类(1块) Fish of the day

2,100

ニュージーランド産あかざ海老(1尾)

南極深海蜚蜋 New Zealand scampi(1pc)

2,500

フォワグラのソテー

炒鵝肝 Sauté of foie gras

3,800

国産伊勢海老

国产龙虾 Japanese spiny lobster

17,000

国産鮑

国产鲍鱼 Abalone

19,000

お肉は10gから増量承ります。

肉可以从10克增加 The amount of beef can be increased from 10g

神戸牛 サーロイン 10g ¥1,850

神戸牛腰背肉10g KOBE beef sirloin 10g

飛驒牛 サーロイン 10g 1,900

飛驒牛腰背肉10g HIDA beef sirloin 10g

食べくらべコース やまなみ

KOBE&HIDA Beef Teppanyaki YAMANAMI

アミューズ

小前菜 Amuse

本日の前菜

前菜 Appetizer

国産伊勢海老

国产龙虾 Japanese spiny lobster

国産鮑

国产鲍鱼 Abalone

焼野菜

烤蔬菜 Grilled vegetables

神戸牛 飛騨牛 食べくらべ サーロイン 各50g または フィレ 各40g

神戸牛 & 飛騨牛 腰背肉 各50g 或 菲力 各40g

KOBE beef and HIDA beef sirloin 50g each or fillet 40g each

ガーリックライス または 焼ご飯 赤出汁 香の物

蒜米饭、味噌汤、泡菜 Garlic rice, Miso soup, Japanese pickles

デザート

甜点 Dessert

フレンチプレスで抽出する やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original blend coffee

¥46,000
for one person

しん
極みコース 真
Chef's Special SHIN

キャヴィア

鱼子酱 Caviar

生ハム メロンと共に

生火腿 Prosciutto ham with melon

フォワグラのソテー ベリーソース

浆果酱炒鹅肝 Sauté of foie gras with berry sauce

国産伊勢海老 雲丹焼き

国产龙虾 烤海胆酱 Japanese spiny lobster with sea urchin sauce

国産鮑 トリュフ香るバター焼き

松露香味黄油烤国产鲍鱼 Abalone with truffle butter sauce

焼野菜

烤蔬菜 Grilled vegetables

飛騨牛 フィレ 神戸牛 サーロイン 各50g

飞騨牛 菲力 & 神戸牛 腰背肉 各50g

HIDA beef fillet 50g and KOBE beef sirloin 50g

ガーリックライス または 焼ご飯 赤出汁 香の物

蒜米饭、味噌汤、泡菜 Garlic rice, Miso soup, Japanese pickles

デザート

甜点 Dessert

フレンチプレスで抽出する やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original blend coffee

¥60,000
for one person

いただき
巖
ITADAKI

キャヴィア
鱼子醬 Caviar

国産伊勢海老
国产龙虾 Japanese spiny lobster

国産鮑
国产鲍鱼 Abalone

神戸牛 サーロイン ファイル 各100g
神戸牛 腰背肉 & 菲力 各100g KOBE beef sirloin 100g and fillet 100g

飛騨牛 サーロイン ファイル 各100g
飞騨牛 腰背肉 & 菲力 各100g HIDA beef sirloin 100g and fillet 100g

ガーリックライス または 焼ご飯 赤出汁 香の物
蒜米饭、味噌汤、泡菜 Garlic rice, Miso soup, Japanese pickles

デザート
甜点 Dessert

フレンチプレスで抽出する やまなみオリジナルブレンドコーヒー
咖啡 Original blend coffee

¥100,000
for one person

A la carte

前菜

前菜 Appetizer

サラダ 生ハムを添えて

意大利生火腿沙拉 Salad with prosciutto ham

¥1,600

本日の前菜

小前菜 Appetizer of the day

1,800

フォワグラのソテー

炒鵝肝 Sauté of foie gras

3,800

魚介

海鮮 Seafood

帆立貝(1枚)

扇貝(1枚) Scallop

1,500

本日の魚(1切)

鱼类(1块) Fish of the day

2,100

ニュージーランド産あかぎ海老

南極深海蜆蝦 New Zealand scampi

2,500

国産伊勢海老

国产龙虾 Spiny lobster

17,000

国産鮑

国产鲍鱼 Abalone

19,000

焼野菜

烤蔬菜 Vegetable

焼野菜 盛り合わせ

烤蔬菜 Assorted grilled vegetables

1,600

神戸牛(A4)

神戸牛(A4) KOBE beef

サーロイン

腰背肉 100g Sirloin steak 100g

18,500

飛驒牛(A5)

飞驒牛(A5) HIDA beef

サーロイン

腰背肉 100g Sirloin steak 100g

19,000

フィレ

菲力 100g Fillet steak 100g

20,500

食事

餐饮 Meal

白飯 赤出汁 香の物

白饭 味噌汤 泡菜 Steamed rice, Miso soup, Pickles

1,500

ガーリックライス 赤出汁 香の物

蒜米饭 味噌汤 泡菜 Garlic rice, Miso soup, Pickles

1,900

デザート

甜点 Dessert

シャーベット

冰糕 Sherbet

1,000

アイスクリーム

冰淇淋 Ice cream

1,000

デザート盛り合わせ

甜点拼盘 Assorted dessert

2,000

コーヒー

咖啡 Coffee

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original blend coffee

1,000