

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.

春のおすすめコース  
Chef's Recommended  
Spring Course

けやき  
櫻  
KEYAKI



アミューズ

小前菜 Amuse Bouche

鉄板で仕上げる一口フォワグラのソテー 桜ソース

炒鵝肝配櫻花沙司 Sauté of Foie Gras with Sakura Sauce

こんがり焼いたバゲットを浮かせたクラムチャウダー

蛤蜊浓汤 Clam Chowder Topped with Toasted Baguette

国産伊勢海老 桜塩を添えて (+¥2,000 国産鮑へ変更)

国産龙虾 (+¥2,000改为国産鲍鱼)

Japanese Spiny Lobster with Sakura-flavored Salt (or Abalone for an additional ¥2,000)

時季の焼野菜4種盛り

时令烤蔬菜

Grilled Vegetables

神戸牛(A4) 飛驒牛(A5) 食べくらべ フィレ 各40g

神戸牛&飛驒牛 菲力 各40g

Kobe Beef(A4) and Hida Beef(A5) 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

櫻蝦炒饭 或 蒜米飯 味噌湯 泡菜

Stir-fried Rice with Sakura Shrimp or 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 Blended Coffee

¥36,000  
for one person

かえで  
楓  
KAEDE

アミューズ

小前菜 Amuse Bouche

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

蒜米饭 或 炒饭 味噌汤 泡菜

Garlic Rice or Stir-fried Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

甜点 Desserts

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original Blended 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

+¥2,100

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

2,800

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 夕凧  
Seafood Teppanyaki YUNAGI

アミューズ

小前菜 Amuse Bouche

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

海鰻烤飯 或 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 Desserts

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original Blended Coffee

¥25,000  
for one person

かしわ  
柏  
KASHIWA



アミューズ

小前菜 Amuse Bouche

本日の前菜

前菜 Appetizer

焼野菜

烤蔬菜 Grilled Vegetables

神戸牛(A4) 飛騨牛(A5) サーロイン 食べくらべ 各60g

神戸牛 & 飛騨牛 腰背肉 各60g Kobe Beef(A4) and Hida Beef(A5) Sirloin 60g each

ガーリックライス または 焼ご飯 赤出汁 香の物

蒜米饭 或 炒饭 味噌汤 泡菜

Garlic Rice or Stir-fried Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

甜点 Desserts

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

咖啡 Original Blended 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)

扇贝(1枚) Scallop

+¥2,100

フォワグラのソテー

炒鹅肝 Sauté of Foie Gras

3,800

本日の魚(1切)

鱼类(1块) Fish of the Day

2,500

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ざ海老(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

神戸牛(A4) サーロイン 10g

¥1,850

飛騨牛(A5) サーロイン 10g

1,900

神戸牛腰背肉10g Kobe Beef(A4) Sirloin 10g

飛騨牛腰背肉10g Hida Beef(A5) 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 Bouche

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(A4) 飛騨牛(A5) 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(A4) and Hida Beef(A5) 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 或 炒饭 味噌汤 泡菜

Garlic Rice or Stir-fried Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

甜点 Desserts

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 Blended Coffee

¥46,000  
for one person

しん  
極みコース 真  
Chef's Special SHIN

キャヴィア  
魚子醬 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  
漿果醬炒鵝肝 Sauté of Foie Gras with Berry Sauce

国産伊勢海老 雲丹焼き  
国产龙虾 烤海胆醬 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(A5) フィレ 神戸牛(A4) サーロイン 各50g  
飞騨牛 菲力 & 神戸牛 腰背肉 各50g  
Hida Beef(A5) Fillet 50g and Kobe Beef(A4) 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 或 炒饭 味噌汤 泡菜  
Garlic Rice or Stir-fried Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

デザート  
甜点 Desserts

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 Blended Coffee

¥60,000  
for one person

いただき  
巖  
ITADAKI

キャビア  
鱼子酱 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(A4) サーロイン ファイル 各100g  
神戸牛 腰背肉 & 菲力 各100g Kobe Beef(A4) Sirloin 100g and Fillet 100g

飛騨牛(A5) サーロイン ファイル 各100g  
飞騨牛 腰背肉 & 菲力 各100g Hida Beef(A5) 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 或 炒饭 味噌汤 泡菜  
Garlic Rice or Stir-fried Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

デザート  
甜点 Desserts

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 Blended Coffee

¥100,000  
for one person

## A la carte

前菜	サラダ 生ハムを添えて	
前菜 Appetizer	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	帆立貝(1枚)	
海鮮 Seafood	扇貝(1枚) Scallop	2,100
	本日の魚(1切)	
	鱼类(1块) Fish of the Day	2,800
	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 Japanese Spiny Lobster	17,000
	国産鮑	
	国产鲍鱼 Abalone	19,000
焼野菜	焼野菜 盛り合わせ	
烤蔬菜 Vegetable	烤蔬菜 Assorted Grilled Vegetables	1,600
神戸牛(A4)	サーロイン	
神戸牛 (A4) Kobe Beef	腰背肉 100g Sirloin Steak 100g	18,500
飛騨牛(A5)	サーロイン	
飞騨牛 (A5) Hida Beef	腰背肉 100g Sirloin Steak 100g	19,000
	フィレ	
	菲力 100g Fillet Steak 100g	20,500
食事	白飯 赤出汁 香の物	
餐饮 Meal	白飯 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	シャーベット	
甜点 Desserts	雪酪 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 Desserts	2,000
コーヒー	やまなみオリジナルブレンドコーヒー	
咖啡 Coffee	咖啡 Original Blended Coffee	1,000