鉄 板 焼

やまなみ

TEPPAN-YAKI YAMANAMI

神戸牛、飛騨牛、そして伊勢海老、鮑など選りすぐりの食材を最高級の味わいで。

上質なくつろぎに満ちた大人の空間で厳選した味わいをお届けします。

Teppan-yaki, Yamanami features Hida beef, Kobe beef,

and carefully selected seafood including spiny lobster and abalone.

Our chefs led prepare each dish before your eyes in an extravagant live performance only they are capable of.

With teppan-yaki, the food is cooked right before your eyes.

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金を含みます。
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。
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。
All prices include 15% service charge and consumption tax.
The actual presentations may differ from what you see in the photos.
Menu items are subject to change based on season and availability
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

海鮮鉄板焼コース「夕凪」

～Seafood course “YUNAGI”～

¥25,000

アミューズ
Amuse

本日の前菜
Appetizer

本日の魚と帆立貝
Fish of the day & Scallop

国産伊勢海老　または　国産鮑
(＋¥10,000 でどちらも召し上がれます)
Japanese spiny lobster or Abalone
(＋¥10,000 Japanese spiny lobster & Abalone)

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
Conger eel grilled rice “HITSUMABUSHI” style or Garlic rice, MISO soup, Pickles

デザート
Dessert

やまなみオリジナルブレンドコーヒー
Original blend coffee

上記はすべて15%のサービス料・税金を含みます。
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。
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。

All prices include 15% service charge and consumption tax.
The actual presentations may differ from what you see in the photos.
Menu items are subject to change based on season and availability
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

楓~かえで~

KAEDE course

¥15,000

アミューズ
Amuse

本日の前菜
Appetizer

焼野菜
Grilled vegetables

— メインをお選びください —
Please choose the main dish.

黒毛和牛サーロイン120g	神戸牛 サーロイン120g	飛騨牛 サーロイン120g
Japanese WAGYU beef sirloin 120g	KOBE beef sirloin 120g	HIDA beef sirloin 120g
	＋¥6,000	＋¥8,000

ガーリックライス　または　焼ご飯　赤出汁　香の物
Garlic rice, MISO soup, Pickles

デザート
Dessert

やまなみオリジナルブレンドコーヒー
Original blend coffee

お好みでご追加承ります	Option for Teppan-yaki course	
帆立貝　（１枚）	Scallop	+¥1,500
本日の魚（１切）	Fish of the day	2,100
国産伊勢海老	Japanese spiny lobster	17,000
国産鮑	Abalone	19,000

＊お肉は10gから増量承ります

黒毛和牛 サーロイン10g =	¥1,100
神戸牛　サーロイン10g =	1,750
飛騨牛　サーロイン 10g =	1,800

上記はすべて15%のサービス料・税金を含みます。
All prices include 15% service charge and consumption tax.

柏~かしわ~

KASHIWA course

HIDA 飛騨牛
KOBE 神戸牛

¥22,000

アミューズ	Amuse
本日の前菜	Appetizer
焼野菜	Grilled vegetables
神戸牛　飛騨牛 サーロイン食べくらべ　各 60g	KOBE beef & HIDA beef sirloin 60g & 60g
ガーリックライス　または　焼ご飯 赤出汁　香の物	Garlic rice,MISO soup, Pickles
デザート	Dessert
やまなみオリジナルブレンドコーヒー	Original blend coffee

お好みでご追加承ります	Option for Teppan-yaki course	
帆立貝　（１枚）	Scallop	+¥1,500
本日の魚（１切）	Fish of the day	2,100
国産伊勢海老	Japanese spiny lobster	17,000
国産鮑	Abalone	19,000

＊お肉は10gから増量承ります

神戸牛 サーロイン10g = ¥1,750
飛騨牛サーロイン 10g =　1,800

上記はすべて15%のサービス料・税金を含みます。
All prices include 15% service charge and consumption tax.

欅~けやき~

KEYAKI course

KOBE 神戸牛

￥35,000

アミューズ

本日の前菜

国産伊勢海老　(＋¥2,000　国産鮑へ変更)

焼野菜

神戸牛　　(＋¥1,000　飛騨牛へ変更)
　サーロイン 120ｇ または　フィレ 100g

ガーリックライス　または　焼ご飯
　赤出汁　香の物

デザート

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

Amuse

Appetizer

Japanese spiny lobster

　(＋￥2,000　Change to Abalone)

Grilled vegetables

KOBE beef sirloin 120g or fillet 100g

　(＋￥1,000　Change to HIDA beef)

Garlic rice,MISO soup, Pickles

Dessert

Original blend coffee

神戸フィレ肉の仕入れが安定しない為、提供ができない場合がございます。
We regret to inform our guests that due to fluctuations in the supply of Kobe beef fillet, there may be occasions when we are unable to offer this particular item.

お好みでご追加承ります　　Option for Teppan-yaki course

帆立貝　（１枚）	Scallop	+¥1,500
本日の魚（１切）	Fish of the day	2,100
国産伊勢海老	Japanese spiny lobster	17,000
国産鮑	Abalone	19,000

＊お肉は10gから増量承ります

神戸牛 サーロイン 10g =	¥1,750
フィレ 10g =	2,000
飛騨牛 サーロイン 10g =	1,800
フィレ 10g =	2,050

上記はすべて15%のサービス料・税金を含みます。
All prices include 15% service charge and consumption tax.

食べくらべコース「やまなみ」

～KOBE＆HIDA beef course “YAMANAMI”～

HIDA 飛騨牛
KOBE 神戸牛

¥45,000

アミューズ
Amuse

本日の前菜
Appetizer

国産伊勢海老
Japanese spiny lobster

国産鮑
Abalone

焼野菜
Grilled vegetables

神戸牛　飛騨牛　食べくらべ
サーロイン 各60g　または　フィレ 各50g

KOBE beef ＆ HIDA beef
sirloin 60g ＆ 60ｇ　or　fillet 50g ＆ 50g

ガーリックライス または 焼ご飯　赤出汁　香の物
Garlic rice, MISO soup, Japanese pickles

デザート
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
Original blend coffee

上記はすべて15%のサービス料・税金を含みます。
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。
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。
All prices include 15% service charge and consumption tax.
The actual presentations may differ from what you see in the photos.
Menu items are subject to change based on season and availability
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

極みコース「真」

～Chef's Special course"SHIN"～

HIDA 飛騨牛
KOBE 神戸牛

¥60,000

キャヴィア
Caviar

生ハム　メロンと共に
Prosciutto ham with melon

フォワグラのソテー　ベリーソース
Sauté of foie gras with berry sauce

国産伊勢海老　雲丹焼き
Japanese spiny lobster with sea urchin sauce

国産鮑　トリュフ香るバター焼き
Abalone with truffle butter sauce

焼野菜
Grilled Vegetables

飛騨牛フィレ　神戸牛サーロイン　各60g
HIDA beef fillet 60g & KOBE beef sirloin 60g

ガーリックライス または 焼ご飯　赤出汁　香の物
Garlic rice, MISO soup, Japanese pickles

デザート
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
Original blend coffee

上記はすべて15%のサービス料・税金を含みます。
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。
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。
All prices include 15% service charge and consumption tax.
The actual presentations may differ from what you see in the photos.
Menu items are subject to change based on season and availability
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

巓~いただき~

ITADAKI course

HIDA 飛騨牛
KOBE 神戸牛

¥100,000

キャヴィア
Caviar

国産伊勢海老
Japanese spiny lobster

国産鮑
Abalone

神戸牛　サーロイン　フィレ　各100g
KOBE beef　sirloin 100g & fillet 100g

飛騨牛　サーロイン　フィレ　各100g
HIDA beef　sirloin 100g & fillet 100g

ガーリックライス または 焼ご飯　赤出汁　香の物
Garlic rice, MISO soup, Japanese pickles

デザート
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
Original blend coffee

上記はすべて15%のサービス料・税金を含みます。
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。
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。
All prices include 15% service charge and consumption tax.
The actual presentations may differ from what you see in the photos.
Menu items are subject to change based on season and availability.
Kindly inform our staff if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

A la carte

神戸牛(A4) - KOBE beef -

サーロイン	100g	Sirloin steak	¥17,500
フィレ	100g	Fillet steak	20,000

飛騨牛(A5) - HIDA beef -

サーロイン	100g	Sirloin steak	¥18,000
フィレ	100g	Fillet steak	20,500

前菜 - appetizer -

サラダ　生ハムを添えて	Salad with prosciutto ham	¥1,600
本日の前菜	Appetizer of the day	1,800
フォアグラ	Sauté of foie gras	3,800

魚介 - seafood -

国産鮑	Abalone	¥19,000
国産伊勢海老	Spiny lobster	17,000
本日の魚（1切）	Fish of the day	2,100
帆立貝　（１枚）	Scallop	1,500

焼野菜 - vegetable -

焼野菜 盛り合わせ	Assorted grilled vegetables	¥1,600

お食事　デザート - meal, dessert -

白飯　赤出汁　香の物	Steamed rice, MISO soup, Pickles	¥1,500
ガーリックライス 赤出汁　香の物	Garlic rice, MISO soup, Pickles	1,900
シャーベット	Sherbet	1,000
アイスクリーム	Ice cream	1,000
デザート盛り合わせ	Assorted dessert	2,000
やまなみオリジナル ブレンドコーヒー	Original blend coffee	1,000

上記はすべて15%のサービス料・税金を含みます。
All prices include 15% service charge and consumption tax.

LUNCH MENU

『なでしこ- Nadeshiko- 』 ¥14,000

サラダ ～天使の海老を添えて～／オマール海老(ハーフ)／焼野菜／黒毛和牛サーロイン100g／
白飯、赤出汁、香の物／シャーベット／コーヒー

『びわ -Biwa-』 ¥9,000

サラダ ～天使の海老を添えて～／焼野菜／黒毛和牛サーロイン100g／
白飯、赤出汁、香の物／シャーベット／コーヒー

『せんりょう -Senryou-』 ¥6,000

サラダ ～天使の海老を添えて～／焼野菜／本日の魚介／牛フィレ100g／
白飯、赤出汁、香の物／シャーベット

『さつき -Satsuki-』 平日10食限定 ¥4,000

サラダ／焼野菜／牛フィレ100g／白飯、赤出汁、香の物／シャーベット

『なぎさ -Nagisa- 』 ＜海鮮鉄板焼ランチコース＞

¥10,000

サラダ ～天使の海老を添えて～

オマール海老（ハーフ）

焼野菜

本日の魚

穴子の焼ご飯　または　ガーリックライス
赤出汁　香の物

シャーベット

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

＊白飯を ＋￥1,200 にて ガーリックライス または 焼ご飯に変更承ります

＊お好みでご追加承ります

帆立貝（１枚）	￥1,500	国産伊勢海老	￥17,000
本日の魚（１切）	￥2,100	国産鮑	￥19,000
オマール海老（ハーフ）	￥5,800		

＊お肉は 10ｇ から増量承ります。

牛フィレ10g	￥630	黒毛和牛10g	￥1,100

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。
上記はすべて15%のサービス料・税金を含みます。

LUNCH MENU

『なでしこ- *Nadeshiko-* 』 ¥14,000

Salad／grilled lobster (half)／ Grilled vegetables ／Japanese WAGYU beef sirloin 100g／
Steamed rice, MISO soup, Pickles／Sherbet／Coffee

『びわ *-Biwa-*』 ¥9,000

Salad／Grilled vegetables／Japanese WAGYU beef sirloin 100g／
Steamed rice, MISO soup, Pickles／Sherbet／Coffee

『せんりょう *-Senryou-*』 ¥6,000

Salad／Grilled vegetables／Fish of the day／Beef fillet 100g／
Steamed rice, MISO soup, Pickles／Sherbet

『さつき *-Satsuki-*』 ¥4,000

Weekdays
10 courses only

Salad／Grilled vegetables／Beef fillet 100g／Steamed rice, MISO soup, Pickles／Sherbet

『なぎさ *-Nagisa-* 』 ＜Seafood lunch course ＞

¥10,000

Salad with angel shrimp

Grilled lobster (half)

Grilled vegetables

Fish of the day

Conger eel grilled rice or Garlic rice
MISO soup, Japanese pickles

Sherbet

Original blend coffee

＊ The steamed rice can be changed Garlic rice by addition +¥1,200

＊ Option for Teppan-yaki course

Scallop	￥1,500	Japanese spiny lobster	￥17,000
Fish of the day	￥2,100	Abalone	￥19,000
Grilled lobster	￥5,800		

＊Beef can be increased from 10g

Beef fillet	10g	￥630	Japanese beef sirloin	10g	￥1,100

All prices include 15% service charge and consumption tax.The actual presentations may differ from what you see in the photos. Menu items are subject to change based on season and availability

鉄　板　焼

やまなみ

TEPPAN-YAKI YAMANAMI

記載の料金はすべてサービス料、税金が含まれたお支払い金額です。
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。
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。
All prices include 15% service charge and consumption tax.
The actual presentations may differ from what you see in the photos.
Menu items are subject to change based on season and availability
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.