

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「夕凧」

~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

Japanese WAGYU beef
sirloin 120g

神戸牛サーロイン120g

KOBE beef sirloin 120g

+¥6,000

飛騨牛サーロイン120g

HIDA beef sirloin 120g

+¥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

*The amount of beef can be increased from 10g

黒毛和牛サーロイン10g = ¥1,100

Japanese WAGYU beef sirloin 10g = ¥1,100

神戸牛サーロイン10g = 1,750

KOBE beef sirloin 10g = 1,750

飛騨牛サーロイン10g = 1,800

HIDA beef sirloin 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

帆立貝 (1枚)
本日の魚 (1切)
国産伊勢海老
国産鮑

Option for Teppan-yaki course

Scallop +¥1,500
Fish of the day 2,100
Japanese spiny lobster 17,000
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

*The amount of beef can be increased from 10g

KOBE beef sirloin10g = ¥1,750
HIDA beef Sirloin10g = 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.

春の美食コース「山桜」

~Seven-Course "Mountain Cherry Blossoms" ~

¥35,000



KOBE 神戸牛

アミューズ 真蛸の桜煮
Amuse: Simmered octopus

前菜 ~桜鯛の桜葉マリネ~
Appetizer: Marinated Sakura sea bream

伊勢海老 桜塩、レモンと共に (+¥2,000 国産鮑へ変更)
Japanese spiny lobster, served with Sakura salt and lemon(+¥2,000 domestic abalone)

焼野菜
Grilled vegetables

神戸牛サーロイン 120g または フィレ80g
KOBE beef sirloin 120g or KOBE beef filet 80g

桜海老の焼ご飯 または ガーリックライス 赤出汁 香の物
Stir-fried rice with Sakura shrimp or garlic rice served with MISO soup and Japanese pickles

三色の牛乳寒天 桜アイスクリーム ギョウヒ包み~フルーツ添え~
Strawberry, matcha & milk agar gelatin and Sakura ice cream wrapped in gyuhi sweet mochi

やまなみオリジナルブレンドコーヒー
Original blended 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、器箸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.

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.

巖~いただき~

ITADAKI course



HIDA 飛驒牛
KOBE 神戸牛

¥100,000

キャビア
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

飛驒牛 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.

Please 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
フォワグラ	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

<春の美食コース>

『桃花 - Touka-』

¥14,000

サラダ～天使の海老を添えて～
桜ドレッシング

オマール海老(ハーフ)
桜塩、レモンと共に

焼野菜

黒毛和牛サーロイン100g

白飯、赤出汁、香の物

桜アイスクリーム

やまなみオリジナルブレンドコーヒー



『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/やまなみオリジナルブレンドコーヒー

『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

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

¥4,000

『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	国産鮎	¥19,000
オマール海老 (ハーフ)	¥5,800		

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

< Six-Course "Peach blossom" >

『桃花 - touka- 』

¥14,000

Salad served
with angel prawn Sakura dressing

Half lobster teppanyaki served
with Sakura salt and lemon

Grilled vegetables

Japanese WAGYU beef sirloin 100g

Steamed rice, MISO soup, Pickles

Sakura ice cream

Original blend coffee



『びわ -Biwa-』

¥9,000

Salad/Grilled vegetables/Japanese WAGYU beef sirloin 100g/

Steamed rice, MISO soup, Pickles/Sherbet/Original blend 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-』

Weekdays
10 courses only

¥4,000

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		

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.