

KANNAZUKI

# 神無月

活オマール海老 & 国産活黒鮑 プレミアムディナー

¥38,000

アミューズ

Amuse Bouche

“桜”特製サラダ

Special Salad “SAKURA” Style

鮮魚のお造り

Sashimi

ジャンボマッシュルームと阿波尾鶏のアヒージョ

Jumbo Mushroom and Awaodori Chicken Ajillo

国産 活黒鮑

Live Black Abalone

活オマール海老

(国産活伊勢海老に変更できます + ¥3,000)

Live Lobster

(You can change Live Japanese Lobster for + JPY3,000)

季節の焼野菜

Grilled Vegetables

佐賀牛フィレ 60g または サーロイン 80g

田村牛フィレ 60g または サーロイン 80g に変更できます + ¥2,000

SAGA Beef Fillet 60g or Sirloin 80g

You can change TAMURA Vintage Beef Fillet 60g or Sirloin 80g for + JPY2,000

ガーリックライス または 白米、味噌汁、香の物

Garlic Fried Rice or White Rice

“桜”特製デザート

Special Dessert “SAKURA” Style

海老、鮑は半身でのご提供となります。(ご注文数が奇数の場合、別途半身分の追加料金が発生いたします)

Lobster and Abalone would be served one half per person.

(If the order is an odd number, an extra charge of one other half would be added.)





OUBI  
桜美

活鮑 & 黒毛和牛

¥26,000

アミューズ  
Amuse Bouche

“桜”特製サラダ  
Special Salad “SAKURA” Style

鉄板で仕上げる全粒粉のガレット  
Whole Wheat Galette Seared on a Hot Griddle

鰐と松茸のパピヨット  
Conger Eel and Matsutake Mushroom Papillote

活蝦夷鮑  
Live Ezo Abalone

季節の焼野菜  
Grilled Vegetables

黒毛和牛フィレ 60g または サーロイン 80g

田村牛フィレ 60g または サーロイン 80g に変更できます + ¥3,500

Wagyu Beef Fillet 60g or Sirloin 80g  
You can change TAMURA Vintage Beef Fillet 60g or Sirloin 80g for + JPY3,500

ガーリックライス または 白米  
Garlic Fried Rice or White Rice

味噌汁、香の物  
Miso Soup and Pickles

“桜”特製デザート  
Special Dessert “SAKURA” Style



OSHU

# 桜秋

選べるサーロインステーキ

¥19,800

アミューズ  
Amuse Bouche

“桜”特製サラダ  
Special Salad “SAKURA” Style

戻り鰹のレアカツ  
Rare cooked Autumn Bonito Cutlet

帆立貝のポワレ  
Pan-seared Scallops

季節の焼野菜  
Grilled Vegetables

佐賀牛サーロイン 80g または 黒毛和牛サーロイン 100g  
または 田村牛サーロイン 80g (+ ¥2,000)  
SAGA Beef Sirloin 80g or Wagyu Beef Sirloin 100g  
or TAMURA Vintage Beef Sirloin 80g (+ JPY 2,000)

ガーリックライス または 白米  
Garlic Fried Rice or White Rice

味噌汁、香の物  
Miso Soup and Pickles

“桜”特製デザート  
Special Dessert “SAKURA” Style



## 鉄板焼 桜 - SAKURA - 店名の由来

---

ホテルの所在地、渋谷区・桜丘町に因み命名。

日本を象徴する花であり、日本だけではなく世界の人々を魅了する桜の美しさと強さを店名に込めました。

### コンセプト

食材に敬意を払い 真の旨味を引き出す匠の技 五感で味わう鉄板焼

旬の食材が持つ美味しさを最大限に引き出すことに注力している総料理長 福田順彦がプロデュースする鉄板焼。その季節ならではの食材と、また焼き手とサービススタッフのあたたかなコミュニケーションと共に、特別な一皿をお楽しみください。



TEPPAN-YAKI  
SAKURA

鉄  
板  
焼

- 
- ※ 表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
  - ※ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
  - ※ 法令によりお車を運転される方、二十歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
  - ※ 食物アレルギーのある方は予めスタッフにお知らせください
- 
- ※ The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
  - ※ Underage drinking and drunk driving are prohibited by law.
  - ※ Menu items may change according to ingredient availability.
  - ※ Please inform our staff if you have any food allergies.