



T E P P A N Y A K I

Anniversary Special Menu

七里ガ浜 2周年 A5 銘柄牛コース

一口のお楽しみ
自家製コーンビーフのブルスケッタ
Appetizer
Housemade Corned beef Bruschetta

『山形牛』内もも肉ローストの瞬間燻製
もも肉40g 桜チップの燻製
カポナータ わさび味噌ソース
Roasted "YAMAGATA Beef" thigh meat Smoke with
Caponata and Wasabi Miso sauce

『仙台牛』外もも肉の焼きしゃぶと夏野菜のチエドサラダ
大葉のソース バルサミコソース
Grilled "SENDAI Beef" thigh meat "Shabu-Shabu" and
Summer Vegetable salad
Green perilla sauce and Balsamic sauce

お口直し
Sherbet

『松阪牛』サーロインステーキ 100g
※ヒレ 80g に変更いただけます (松阪牛ではありません)
"MATSUZAKA beef" sirloin Steak
* Can be changed to 80g of Fillet meat (not "MATSUZAKA beef")

『福島牛』カイノミの牛まぶし御飯
黒烏龍茶で炊いた炊き込みご飯にカイノミステーキ 50g、
万ネギ、特製だれをまぶして
味噌椀 香の物
Cooked Rice with "SENDAI Beef" Rib Steak with Green onion and Special sauce
Miso Soup, Japanese Pickles

自家製デザート
コーヒー
House Made Dessert & Coffee

¥ 12,000

全ての牛肉に格付け A5 ランクを使用しています
(仕入れ状況により肉の産地が変更となる場合がございます)
All Beef is Rated A5 Rank
The meat production area may change depending on the purchasing situation.

- ※ アレルゲン物質および産地に関してはスタッフにお尋ねください。
- ※ お子様のコースもご用意しております。
- ※ 表示価格は 10%の消費税を含んでおります。別途サービス料 10%を頂戴いたします。