

# Teppanyaki

8+course Supreme Degustation Menu  
\$230 per person

生牡蠣 キャビアソース

Fresh Natural Oysters  
with seaweed vinaigrette/ Osietra caviar vinaigrette

ビートルーツの冷製スープ  
タスマニア産ブルーチーズとハチミツ添え

Chilled Creamy Beetroot Soup  
with Tasmanian blue cheese and a drizzle of honey  
accompanied by a homemade miso bagel

寿司前菜  
・フォアグラ寿司

Tempura Sushi Appetiser  
Foie gras marinated in saikyo miso  
with pomegranate vinaigrette, apple puree and gari

今月の厳選食材のグリル  
お好みの一品をお選び下さい。  
・カナダ産ホタテ  
・ロブスター半身(お二人様から承ります)  
・タラバガニ

Supreme Seafood Selection  
Please choose one of the following  
・ Canadian scallop  
・ 1/2 fresh lobster (minimum 2 person order)  
・ Alaskan king crab

モヒート

Refreshment  
Mojito granita infused with finger lime

フルブラッド9+ 和牛サーロインと  
テンドーロインステーキ (100g m)  
タスマニア産生わさび 2種のソースで

Full-Blood 9+ Wagyu Sirloin + Tenderloin (100gm)  
with Teppan grilled vegetables and truffle soy

カニライス 天スタイルで

Ten's Special Rice with Blue Swimmer Crab Meat

本日のデザート

Ten's Heavenly Dessert

コーヒー又は日本茶 お茶菓子

Japanese Tea or Siphon Coffee + Delicious Petit Fours

Please notify us of any dietary requirements or allergy

お召し上がりになれない料理(アレルギーなど)が  
ございましたらお申し付け下さい。

