



 鉄板焼とワインのお店

鉄板200°C 

TEPPAN-YAKI & WINE

TEPPAN
200°C



創業から愛され続ける
名物ふわとろ焼き。
ふんわりとろっと至福の逸品。

※画像はもちチーズ明太(ソース)、海鮮ミックス(ソース)です

ふわとろ 焼き



やさしい香りの特製ダシをつけてどうぞ

プレーン 特製ダシ

Fuwatoro-yaki, Plain **680円**
(with Special Dashi Broth) (税込748円)

ピリっとした辛さともっちり食感がくせになる

もちチーズ明太 ソース

Fuwatoro-yaki, Mochi, Cheese and Mentaiko (with Sauce) **780円**
(税込858円)

海老・いか・ほたてが入って旨みたっぷり

海鮮ミックス ソース

Fuwatoro-yaki, Seafood Mix (with Sauce) **880円**
(税込968円)



※画像はイメージです ※商品によっては保温のためアルミホイルでご提供させていただきます

牛タンのタン先の部分を使用した、
味わい深いコンビーフ

自家製 牛タンコンビーフ

Homemade Beef Tongue Corned Beef

680円 (税込748円)



野菜のピクルス 380円 (税込418円)

Pickled Vegetables

冷製三種盛り合わせ

3 Kinds of Cold Appetizer

- ・自家製 牛タンコンビーフ
- ・野菜のピクルス
- ・本日のおすすめ

680円
(税込748円)



※画像はイメージです

冷製

今日の一品
お選びください。



スモークサーモンの
カルパッチョ

Smoked Salmon Carpaccio

580円 (税込638円)

五種野菜のラタトゥイユ

Ratatouille with 5 Kinds of Vegetables

480円 (税込528円)



スペイン産
生ハム 480円 (税込528円)

Spanish Prosciutto



肉

鉄板焼の 西是醋味

口いっぱい広がる旨味の贅沢な味わい

黒毛和牛

A5サーロインステーキ

マッシュポテト付き

A5 Kuroge Wagyu Sirloin Steak

100g 3480円 (税込3828円)

200g 6780円 (税込7458円)



※画像はイメージです

きめが細かく脂肪が少ないため、
あっさりとして食べやすい一品

オーストラリア産

牛ヒレステーキ

マッシュポテト付き

Australian Beef Tenderloin Steak

120g 2480円
(税込2728円)



脂のりと歯応えの絶妙なバランス

牛タンの鉄板焼き

Teppan-grilled Beef Tongue

100g 1980円
(税込2178円)



若鶏の
バター醤油焼き

Grilled Chicken with
Butter and Soy Sauce

780円
(税込858円)



国産牛肉ホルモンと
九条ネギの鉄板焼き

Grilled Japanese Beef Innards and
Kujo Spring Onion

980円
(税込1078円)



肉料理のつけ合わせに!
ステーキの追加にも!



旨味たっぷりのお肉に絡めてどうぞ
マッシュポテト

Mashed potato
380円
(税込418円)

牛肉 すじ入り煮込みハンバーグ

Stewed Hamburger Steak with
Beef Tendon

980円
(税込1078円)

※商品によっては保温のためアルミホイルでご提供させていただきます



焼きたての香ばしさ。
重厚な味わいと弾ける食感を
堪能ください。



※画像は1人前です

※画像はイメージです

特大

焼きタラバガニ

Extra Large Grilled Red King Crab

1人前

2780円
(税込3058円)



牡蠣のバター焼き 980円 (税込1078円)

Grilled Oysters with Butter



活鮑の鉄板バター醤油 (1個) 1380円 (税込1518円)

Teppan-grilled Live Abalone with Butter and Soy Sauce (1 piece)

美味なる音、
香りと旨味を
贅沢に味わう

旨味凝縮

海の幸



とろマグロの
おつまみステーキ

Fatty Tuna Steak Bites

980円
(税込1078円)

海老とブロッコリーの
マヨソテー

*Shrimp and Broccoli Sauteed
with Mayonnaise*

950円
(税込1045円)



アサリの鉄板焼き
ガーリック風味

*Teppan-grilled Clams
with Garlic*

880円
(税込968円)

イカの鉄板焼き

Teppan-grilled Squid

750円
(税込825円)



ほうれん草とベーコンのポパイソテー

Popoye Sauteed Spinach and Bacon

680円 (税込748円)



五種の焼き野菜
バーニャカウダーソース

5 Kinds of Grilled Vegetables with
Bagna Càuda Sauce

850円
(税込935円)



ほうれん草
ポパイソテー

素材本来の
おいしさを最大限に



玉ねぎ焼き

Grilled Onion

380円 (税込418円)



マッシュルームの生ハム詰め

Grilled Mushrooms with Prosciutto

680円 (税込748円)



アスパラ豚巻き焼き

Grilled Asparagus Pork Rolls

780円
(税込858円)

長いもバター醤油焼き

*Grilled Chinese Yam with
Butter and Soy Sauce*

580円
(税込638円)



※商品によっては保温のためアルミホイルでご提供させていただきます

自然の 旨味たっぷり さらだ

削りたてのチーズたっぷり
芳醇で濃厚な味わい

グラナパダーノチーズの 彩りサラダ

(フレンチドレッシング)

*Grana Padano
Cheese Salad*

780円
(税込858円)



釜揚げしらすの 和風サラダ

(塩だれドレッシング)

*Boiled Whitebait
Japanese Salad*

680円
(税込748円)

鉄板だから生まれた
創作チーズ
いろいろ



かりかりチーズのピッツア
ガーリック

*Pizza Style Crispy
Cheese with Garlic*

680円
(税込748円)



かりかりチーズのピッツア
しらすネギ

*Pizza Style Crispy Cheese
with Whitebait
and Spring Onion*

680円 (税込748円)



芳醇な香りのスモークチーズと
食感がたまらない

餅チーズベーコン

*Mochi with
Cheese and Bacon*

780円
(税込858円)



カリカリに焼き上げた
マリポーチーズ。
もっちりとした弾力で
クセが少なく、
マイルドな風味、
ほろ苦さのバランスと
トッピングが良くあいます。

おまかせ焼き

お酒がすすませ

ほんのり辛い明太玉子焼きに
コク深いチーズをたっぷり

明太玉子焼き
フォンデュソースがけ

*Japanese Rolled Omelet with
Spicy Pollack Roe and
Fondue Sauce*

680円
(税込748円)



ピリッとした辛さがクセになる
おつまみ玉子焼き

明太玉子焼き

*Japanese Rolled Omelet
with Spicy Pollack Roe*

580円
(税込638円)

とんぺい焼き

たっぷりの野菜と豚肉を
玉子で優しく包みました。

とんぺい焼き

Tonpeiyaki (Pork and Vegetables)

680円
(税込748円)



※商品によっては保温のためアルミホイルでご提供させていただきます



ふわとろ焼き

いつものお酒を
さらに美味しく

創業から愛され続ける名物ふわとろ焼き。
ふんわりとろっと至福の逸品。



※画像はプレーン(特製ダシ)です

やさしい香りの特製ダシをつけてどうぞ

プレーン **特製ダシ** **680円** (税込748円)

Fuwatoro-yaki, Plain (with Special Dashi Broth)

ピリっとした辛さともっちり食感がくせになる

もちチーズ明太 **ソース** **780円** (税込858円)

Fuwatoro-yaki, Mochi, Cheese and Mentaiko (with Sauce)

海老・いか・ほたてが入って旨みたっぷり

海鮮ミックス **ソース** **880円** (税込968円)

Fuwatoro-yaki, Seafood Mix (with Sauce)

お好み焼き

豚王

Pork Okonomiyaki

880円

(税込968円)

海老・いか・ほたてが入って旨みたっぷり

海鮮ミックス王

Seafood Mix Okonomiyaki

1280円

(税込1408円)



お食事

最後まで
鉄板の余韻を楽しむ
心を満たすメニュー料理



ガーリックチャーハン

Garlic Fried Rice

680 円 (税込748 円)

太麺ソース焼きそば

Stir-fried Thick Noodles with Sauce

680 円 (税込748 円)



オムそば

Omusoba (Yakisoba omelette)

780 円 (税込858 円)

※当店は国産米を使用しております
※商品によっては保温のためアルミホイルでご提供させていただきます

至福の
干ガート
鉄板が織りなす

熱を加えて甘さが引き立つバナナと
香ばしいキャラメリゼのクレープ

チョコバナナクレープ

Teppan-grilled Chocolate Banana Crepe

780円
(税込858円)



じっくり蒸し焼きしたスフレは
口の中でとろけるふんわり食感に
スフレパンケーキ

Souffle Pancake

780円
(税込858円)



季節のシャーベット

Seasonal Sherbet

300円 (税込330円)

季節のアイス

Seasonal Ice Cream

300円 (税込330円)

※季節により内容が変わります。内容はスタッフにお尋ねください

なみなみワイン

Naminami Wine

(Filled to the Brim)



なみなみハウスワイン
Naminami House Wine (Red/White)
(赤・白) 各 600円
(税込660円)

なみなみスパークリング
Naminami Sparkling (White/Rose)
(白・ロゼ) 各 600円
(税込660円)

※画像はなみなみスパークリング(ロゼ)です

なみなみサングリア

Naminami Sangria

(Filled to the Brim)

アイスサングリア 赤 (アイスマンゴー) 600円
Iced Sangria, Red (Iced Mango) (税込660円)

アイスサングリア 白 (白アイス青りんご) 600円
Iced Sangria, White (White Iced Green Apple) (税込660円)



グラスワイン

Glass Wine

詳しくはスタッフにお尋ねください

赤・白 Red / White 各 600円 (税込660円)

各 800円 (税込880円)

各 1000円 (税込1100円)



Wine Cocktails

ワインカクテル 各 550 円 (税込605 円)

・キティ 赤ワイン+ジンジャーエール
Kitty (Red Wine + Ginger Ale)

・オペレーター 白ワイン+ジンジャーエール
Operator (White Wine + Ginger Ale)

・カリモーチョ 赤ワイン+コーラ
Calimochi (Red Wine + Coke)

・スプリッツァー 白ワイン+ソーダ
Spritzer (White Wine + Soda)

・ワイントニック 白ワイン+トニックウォーター
Wine Tonic (White Wine + Tonic Water)

爽やか
ワインカクテルが
充実!

Whisky

ウイスキー

ハイボール 490 円 (税込539 円)
Highball

ハイボールジンジャー 550 円 (税込605 円)
Highball Ginger

コークハイボール 550 円 (税込605 円)
Coke Highball

プレミアムハイボール富士 780 円 (税込858 円)
Premium Highball Fuji

ジョニーウォーカー
黒12年ハイボール 680 円 (税込748 円)
Johnnie walker Highball

Cocktails

カクテル

各 550 円 (税込605 円)

ジンベース ジントニック
Gin Cocktails Gin Tonic

ウォッカベース モスコミュール
Vodka Cocktails Moscow Mule

カシスベース カシスアップル
Cassis Cocktails Cassis Apple

カシスソーダ
Cassis Soda

カシスウーロン
Cassis Oolong

カシスグレープフルーツ
Cassis Grapefruit

カシスオレンジ
Cassis Orange

ピーチベース ピーチウーロン
Peach Cocktails Peach Oolong

ライチベース ライチグレープフルーツ
Lychee Cocktails Lychee Grapefruit

ライチオレンジ
Lychee Orange

Red Bull

レッドブル

レッドブルサワー 550 円 (税込605 円)
Red Bull Sour

お替り焼酎 300 円 (税込330 円)
Side order of shochu

レッドブルハイボール 580 円 (税込638 円)
Red Bull Highball

お替りウイスキー 480 円 (税込528 円)
Side order of whisky

Beer ビール

グラスビール キリン一番搾り
Glass Beer Kirin Ichiban Shibori
450 円 (税込495 円)

生ビール キリン一番搾り
Draft Beer Kirin Ichiban Shibori
680 円 (税込748 円)

シャンディーガフ 590 円 (税込649 円)
Shandygaff

レッドアイ 590 円 (税込649 円)
Red Eye

ノンアルコール
ノンアルコールビール 520 円 (税込572 円)
Non-alcoholic Beer



Shochu Mixed with Tea

焼酎お茶割り

各 490 円 (税込539 円)

ウーロン茶割り

Mixed with Oolong Tea

午後の紅茶おいしい無糖茶割り

Mixed with Gogo-no-kocha Unsweetened Tea

カテキン緑茶割り

Mixed with Catechin Green Tea

ジャスミン茶割り

Mixed with Jasmine Tea

玄米茶割り

Mixed with Brown Rice Tea

Onioroshi Sours

鬼おろしサワー

各 550 円 (税込605 円)



キウイ
Kiwi fruit

みかん
Mandarin orange

レッドグレープフルーツ
Red grapefruit

キリッと爽快!
生搾りより生搾り!!

Sours

サワー

カルピスサワー

Calpis Sour

490 円 (税込539 円)

トマトサワー

Tomato Sour

490 円 (税込539 円)

シークワーサーサワー

Shiikuwasha Sour

490 円 (税込539 円)

生レモンサワー

Fresh Lemon Sour

550 円 (税込605 円)

生グレープフルーツサワー

Fresh Grapefruit Sour

550 円 (税込605 円)

Plum Liqueur

(On the Rocks / Mixed with Soda)

梅酒 (ロック・炭酸)

各 550 円 (税込605 円)

梅酒

Plum Liqueur

蜂蜜梅酒

Honey Plum Liqueur

Shochu

焼酎

各 550 円 (税込605 円)

桜島〈芋〉

Sakurajima (Potato shochu)

銀座のすずめ〈麦〉

Ginzasosuzume (Barley shochu)

四万十伝説〈米〉

Shimantodensetsu (Rice shochu)

Sake

日本酒

吉乃川

Yoshinogawa (Sake)

580 円 (税込638 円)

Soft Drinks

ソフトドリンク

各 350 円 (税込385 円)

オレンジジュース

Orange Juice

トマトジュース

Tomato Juice

グレープフルーツ

Juice

Grapefruit Juice

ジャスミン茶

Jasmine Tea

ジンジャーエール

Ginger Ale

カテキン緑茶

Catechin Green Tea

アップルジュース

Apple Juice

ウーロン茶

Oolong Tea

レモンソーダ

Lemon Soda

午後の紅茶

おいしい無糖茶

Gogo-no-kocha

Unsweetened Tea

コカコーラ

Coke

レッドブル

Red Bull

Bottle Wine

赤ワイン — Red Wine —

R-01

セndero カベルネソービニオン



¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

ミディアムボディ

セントラルヴァレーの雄大な自然の恵みを受けて育ったぶどうを大切に醸造したワインです。チェリーやブラックベリーのような豊かな果実香と凝縮感のある味わいが楽しめるカジュアルな赤ワインです。

R-02

ビアンキ・モンテプルチアーノ ダブルッツオ



¥3,300(税抜) ¥3,630(税込)

ミディアムボディ

ブルーベリーやプラム、チェリーを思わせるアロマがあり、渋みと酸味のバランスも良く、口当たりもまろやか。フレッシュな中にも、しっかりとしたタンニンと酸があり、フルーティさや果実味を楽しめるように造られています。優しい味わいに、飲み心地の良さが抜群です。

R-03

シャトー・ニコ



¥3,300(税抜) ¥3,630(税込)

ミディアムボディ

骨格とタンニンのあるスタイルを好むシャトー・ニコが、カベルネ・ソーヴィニオンを主体に造る赤ワイン。ブラックベリーやブルーベリーのアロマ、鼻を抜けるようなユーカリのニュアンスがあり、炒ったコーヒー豆を連想させるような風味が心地よく広がります。

R-04

ポール・シャブレ・エネ シラー



¥3,600(税抜) ¥3,960(税込)

ミディアムボディ

フレッシュな果実味とまろやかなタンニンのバランスが秀逸。シラーの個性を存分に引き出しながら、料理とのマリアージュが楽しめるエレガントなスタイル。

R-05

エラスリス ブレンズ メルロー カベルネ



¥3,600(税抜) ¥3,960(税込)

フルボディ

ぶどうは全てラベルヴァレーの自社畑のものを使用。夏は日照りの強い高温となるが、午後には太平洋から吹く風が気温を和らげる。滑らかで豊かなコク、メルロとカベルネの絶妙なハーモニー。ハツラツとした酸が楽しめます。

R-06

トリヴェント リザーブ マルベック



¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)

フルボディ

アルゼンチンはまた世界最大の牛肉消費国としても知られており、マルベックは肉料理との相性がとても良いワインとして、人々に親しまれています。

R-07

モンテ・アンティコ IGT



¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

ミディアムボディ

柔らかくスパイシーでありながらエレガントなミディアムフルボディのワイン。豊かな果実味の後に来るきめ細かいタンニンが心地よい。酸味とのバランスも素晴らしく、トスカナらしいワインに仕上がっています。

R-08

ストラタム・ピノノワール



¥5,000(税抜) ¥5,500(税込)

ミディアムボディ

豊かなベリー果実のアロマに、かすかにオークの香りが漂います。果実の豊かな味わいに引き締まった酸とミネラル感。透明感がありバランスの良い味わいです。サーモンのグリル、チキンの赤ワイン煮、焼き鳥などに良く合います。

白ワイン – White Wine –

W-01

コノスル リースリング



¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

ハチミツのような香りをベースに、アプリコット、りんご、レモンの花、シトラスなどを感じさせるノートが複雑に絡み合います。ほんのり甘く感じるスタイルに仕上げています。

W-02

マウンテン・ヴェー
シュナン・ブラン



¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

熟したパイナップルや洋梨、ライチの豊潤なアロマが広がり、わずかにグレープフルーツの柑橘の皮の香りがさわやかに漂います。とてもフルーティーで、程よいミネラルが心地よい飲み口を演出します。

W-03

オ・クール・ドゥ・テロワール
ソーヴィニヨン・ブラン



¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)

熟した柑橘類、パッションフルーツや黄色い花のアロマが広がります。果実味と生き生きとした酸味とのバランスが良く、ジュースーで風味豊かな味わいです。

W-04

トリヴェントリザーブ
ホワイトマルベック



¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)

鮮やかな銀色。青リンゴやライチ、パイナップルを思わせるトロピカルな果実の香りが広がります。口中では生き生きとしたフレッシュな酸味が心地よく感じられます。

W-05

山梨甲州



¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

パイナップルやバナナなどの南国のフルーツ、カボスやスタチなど柑橘類など様々な果実の香りが感じられる。口を含むと、カボスや柚子の果皮の香り、ほど良い酸味・甲州由来の厚みを感じられます。

W-06

ロバートモンダヴィ
プライベート シャルドネ



¥5,500(税抜) ¥6,050(税込)

冷涼な沿岸地域から生まれるシャルドネで、酸味がほどよく効いた柑橘系です。ぶどうがゆっくりと完熟し、トロピカルフルーツのメロンの様な甘い香りや、スパイスの香りが加わります。

スパークリングワイン – Sparkling Wine –

S-01

カッセル・デル・ディアブロ・
デビルズ・ブリュット

¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)

冷涼なリマリ・ヴァレーで収穫されたシャルドネを中心に造られ、シトラスや青リンゴなどの華やかな香りとバランスのとれた爽やかな酸味が特長のスパークリングワインです。



鉄板焼とワインのお店
鉄板ニ6℃

※当店はチャージ代としてお一人様430円(税込473円)をいただいております。
※メニューは予告なく変更する場合がございます。なお、売り切れの際はご容赦願います。
※当店は国産米を使用しております。