素材の力を余すことなく
五感で愉しむ鉄板焼

料理長が自身で全国を渡り歩き、

自らが美味しいと感じた食材だけを集め、

どの世代の方でも喜んで頂ける、

本物の素材、味を追求しています。

秀逸なる職人の技術が作り上げる

多彩な一皿を存分にご堪能ください。

Lunch

KOGENTEY コース
KOGENTEY Course

前菜
Appetizer

季節のスープ
Soup

本日の魚料理
Today's Fish Dish

旬の焼き野菜
Grilled Vegetables

メイン料理 お選び下さい
Main Dish

桐生天然酵母パン or ライス
Natural Yeast Bread or Rice

ガーリックライスに変更 +880 円
かつべ和牛ミニカレーに変更 +660 円
Able to change to Garlic Rice+880yen or Curry+660yen

デザート
Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

～ メイン料理を以下よりお選びください ～
- Please choose a main dish from below -

A. 黒毛和牛赤身	(100g)	¥7,700
B. 黒毛和牛フィレ	(100g)	¥11,700
C. 雪降り和牛尾花沢サーロイン	(100g)	¥10,000
D. 神戸牛ハンバーグ	(100g)	¥7,700
E. 国産伊勢海老 半身		¥14,700

Spécialité

タラバ蟹とステーキコース
King Carb and Wagyu Steak Course

前菜
Appetizer

季節のスープ
Soup

タラバ蟹と大粒ホタテの鉄板焼
Poiret of King Crab and Scallops

5 品目のサラダ
Salad

旬の焼き野菜
Grilled Vegetables

黒毛和牛赤身ステーキ 60g
Wagyu Lean Meat

桐生天然酵母パン or ライス
Natural Yeast Bread or Rice

ガーリックライスに変更 +880 円
かつべ和牛ミニカレーに変更 +660 円
Able to change to Garlic Rice+880yen or Curry+660yen

デザート
Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥11,500

～ メイン料理を変更したコース ～
- Course with changed main dish -

A. 黒毛和牛赤身	(100g)	¥13,100
B. 雪降り和牛尾花沢サーロイン	(60g)	¥13,000
C. 黒毛和牛フィレ	(60g)	¥13,500
D. シャトーブリアン	(60g)	¥14,800

Lunch

海鮮と極上かつべ和牛コース
Seafood and KATSUBE Wagyu Steak Course

前菜
Appetizer

鉄板すき焼き虎幻庭風
SUKIYAKI kogentey style

季節のスープ
Soup

大海老と帆立の鉄板焼
Grilled Large Shrimp and Scallop

旬の焼き野菜
Grilled Vegetables

極上かつべ和牛サーロイン 80ｇ
KATSUBE Wagyu Sirloin

桐生天然酵母パン or ライス
Natural Yeast Bread or Rice

[ガーリックライスに変更 +880 円
かつべ和牛ミニカレーに変更 +660 円]
Able to change to Garlic Rice+880yen or Curry+660yen

デザート
Dessert

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥15,000

黒毛和牛ステーキランチ
Wagyu Steak Lunch

サラダ
Salad

季節のスープ
Soup

旬の焼き野菜
Grilled Vegetables

黒毛和牛ステーキ 120ｇ
Wagyu Steak

150g に変更 +1,800円

桐生天然酵母パン or ライス
Natural Yeast Bread or Rice

ガーリックライスに変更 +880 円
かつべ和牛ミニカレーに変更 +660 円
Able to change to
Garlic Rice+880yen or Curry+660yen

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥ 5,500