

# Menu

## 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。





Dinner

Spécialité

## 幻の極上かつべ和牛コース

KATSUBE Wagyu Course

アミューズ

Amuse

前菜

Appetizer

本日の魚料理

Today's Fish Dish

タラバ蟹 +3,800 円  
国産活アワビ +6,500 円  
国産伊勢海老 +6,900 円

旬の焼き野菜

Vegetables

幻の極上かつべ和牛サーロイン 60g  
黒毛和牛シャトーブリアン 60g の食べ比べ

KATSUBE Wagyu Sirloin 60g and Wagyu Chateaubriand 60g

桐生天然酵母パン or ライス

or かつべ和牛ミニカレー

Natural Yeast Bread or Rice or Curry

[ ガーリックライスに変更 +880 円 ]  
Able to change to Garlic Rice+880yen

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶

Coffee or tea

¥17,600

## 極上スペシャルコース

SPECIAL Course

アミューズ

Amuse

前菜

Appetizer

鉄板すき焼き虎幻庭風

SUKIYAKI kogentey style

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

A. 国産活アワビの鉄板焼

Grilled Abalone

B. のどぐろの鉄板焼

Grilled Blackthroat seaperch

C. 国産伊勢海老の鉄板焼 +2,500 円

Poiret of Spiny Lobster

D. 本日のお肉料理

Today's Maet Dish

旬の焼き野菜

Vegetables

黒毛和牛フィレステーキ 80g or

極上かつべ和牛サーロイン 80g

Wagyu Tenderloin

[ 極上かつべ和牛サーロインと  
神戸牛サーロイン食べ比べ 100g に変更 +6,200 円 ]

桐生天然酵母パン or ガーリックライス

or かつべ和牛ミニカレー

Natural Yeast Bread or Garlic Rice or Curry

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

¥19,800



## 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

Poired of King Crab and Scallops

5品目のサラダ

Salad

旬の焼き野菜

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価格～  
- Course with changed main dish -

- A. 雪降り和牛尾花沢サーロイン (100g) ¥14,900
- B. 黒毛和牛フィレ (100g) ¥15,900
- C. シャトーブリアン (100g) ¥17,800

## 大虎コース

OOTORA Course

アミューズ

Amuse

前菜

Appetizer

極上かつべ和牛の柔らシチュー

KATSUBE Wagyu Stew

北海道産大粒帆立の鉄板焼

HOKAIDO Scallop Grill

5品目サラダ

Salad

尾花沢サーロインステーキ

OBANASAWA Wagyu Sirloin 60g Steak

食事

Meal

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶

Coffee or tea

¥14,500



Dinner

## 繚乱

RYOURAN Course

## 虎幻庭ステーキコース

KOGENTEY Steak Course

シェフのお任せコース

その時の旬の味覚を少しずつ

召し上がって頂ける

コースになっております

和牛

雪降り和牛 尾花沢サーロイン  
¥12,000 (120g) Obanasawa Wagyu Sirloin

150 g / ¥13,800 200 g / ¥16,600

黒毛和牛フィレ  
¥13,000 (120g) Wagyu Tenderloin

150 g / ¥15,000 200 g / ¥18,000

黒毛和牛シャトーブリアン  
¥15,000 (120g) Wagyu Chateaubriand

150 g / ¥18,000 200 g / ¥21,000

かつべ和牛

幻のかつべ和牛 KATSUBE Wagyu

サーロイン Sirloin  
¥17,000 (120g) 150 g / ¥20,000

フィレ Tenderloin  
¥18,000 (120g) 150 g / ¥22,500

シャトーブリアン Chateaubriand  
¥20,000 (120g)

神戸牛

最上級神戸牛サーロイン  
¥22,000 (120g) KOBE Beef Sirloin

150 g / ¥25,000

上記には以下がセットでお付きします

アミューズ / 6 品目のサラダ前菜 / スープ  
旬の焼き野菜 / 桐生天然酵母パン or ライス /  
シャーベット / コーヒー or 紅茶

[ 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 ]

Amuse/Appetizer/Soup/Grilled Vegetables  
Natural Yeast Bread or Rice//Desert/Coffee or Tea  
Able to change to Garlic Rice+880yen or Curry+660yen

¥27,500~



虎幻庭ではステーキ肉の  
グラムを変更することができます

Able to Change Grams of your Steak

- 赤身 + ¥520 ( 10 g )  
Wagyu Lean Meat
- サーロイン + ¥780 ( 10 g )  
Wagyu Sirloin
- 尾花沢サーロイン + ¥860 ( 10 g )  
OBANASAWA Wagyu Sirloin
- フィレ + ¥960 ( 10 g )  
Wagyu Tenderloin
- シャトーブリアン + ¥1,150 ( 10 g )  
Wagyu Chateaubriand
- かつべ牛サーロイン + ¥1,300 ( 10 g )  
KATSUBE Wagyu Sirloin
- 神戸牛サーロイン + ¥1,800 ( 10 g )  
KOBE Wagyu Sirloin

KOGENTY

メニューは全て税込の価格で表記しております