



前菜



サイドオーダー



追加

APPETIZERS

Blackened Ahi ハワイ風まぐろのたたき* 18.25

Fresh island tuna caught in Hawaiian waters seared on the outside while remaining rare on the inside.

ハワイで捕れた新鮮なまぐろに、田中特製スパイスをまぶし鉄板の上で香ばしく焼き上げます。前菜にぜひお試しください

Ahi Poke アヒポキ* 17.75

A Hawaiian delicacy made with fresh island tuna and marinated with onions, sesame oil, soy sauce and local spices.

近海産の新鮮なまぐろを、ごま油、しょうゆ、タマネギなどで和えた、ハワイの人気料理です。どんなお料理にも合う、おいしい前菜です

Beef Tataki 牛肉のたたき* 17.50

Lightly seared, marinated, and thinly sliced served on a bed of onions with ponzu sauce.

軽く表面を焼いた牛肉をマリネして、薄くスライスし、オニオンとポン酢でいただきます

Shrimp 海老の鉄板焼き 14.25

Grilled to perfection and flambéed at your table.

お客様の目の前で海老にリカーをかけてさっと焼き上げるフランベ・スタイルの小粋な前菜

Scallops 貝柱 13.75

Sautéed in butter and lemon on your teppan grill.

新鮮な貝柱をバターでジュッと焼き、あつあつにレモンを絞っていただきます

SIDE ORDERS

Asparagus アスパラガスの鉄板焼き 11.50

Grilled teppan style with our special seasoning.

焼きアスパラガスをおいしく味付けをし、パルメザンチーズで仕上げました

Mushrooms マッシュルーム 10.25

Sautéed teppan style and served with entrée.

フレッシュなマッシュルームをバターでソテーしました

Fried Rice 鉄板焼きフライドライス 5.75

Teppan grilled rice, egg, vegetables and special seasoning.

目の前で炒めるあつあつの、卵、野菜の具が入った特製味付けフライドライス(焼飯)

SPECIALS ADD-ON

These items may be added to your meal when everyone in your party orders a complete meal. These specially-priced items cannot be used in conjunction with any other offers or discounts.

コースメニューをご注文いただいたお客様にのみ、以下の単品追加メニューをご案内させていただいています。尚、クーポンや他のディスカウントとの併用はできませんのでご了承下さい

Lobster (8 oz.tail) ロブスター (225g) 32.00

Sirloin Steak (8 oz.cut) サーロインステーキ (225g)* 27.00

Filet Steak (7 oz.cut) ファイルステーキ (198g)* 29.00

Chef's Recommendation 田中オブ東京 お薦めメニュー

* Consuming raw or undercooked meats or seafood may increase your risk of foodborne illness. 調理されていない生または半生の肉及び魚介類の摂取は、食中毒の原因となることがあります。