



将
軍

SHO - GUN 将軍スペシャル* 81.50



A combination of Certified Angus Beef Tenderloin, whole Lobster Tail, and tender deep sea Scallops

最上級の牛フィレスステーキとロブスター、貝柱を一度に堪能できる豪快な鉄板焼き料理の決定版。本場の牛肉の醍醐味と獲れたての新鮮なロブスターの滋味を存分に味わっていただけます。

田中オブ東京特選のフルコースをお楽しみくださいませ

Upgrade steak to Wagyu for 30.00
\$30追加で和牛ステーキに変更可能

All entrées are accompanied with

すべてのディナーには下記の各品が付きます

Crisp Tossed Green Salad
Grilled Shrimp Appetizer
Teppanyaki Vegetables
Steamed Rice
Pickled Vegetables
Miso Soup
Japanese Green Tea
Dessert

新鮮な野菜サラダ
えびのアペタイザー
野菜鉄板焼き
ご飯
香の物
味噌汁
日本茶
デザート



和
牛

WAGYU 和牛ステーキ* 81.50

High grade premium Wagyu beef, naturally succulent, tender, and abundantly flavorful. 8 ounce center cut!

味わい深いやわらかさが自慢の最高級霜降り牛
8オンス (225g) のセンターカットです



大
名

DAIMYO 大名* 61.75

Petite Filet & Lobster Tail, and Scallops.

ペティートサイズのフィレスステーキと、ロブスター、ホタテの貝柱の取合せを心ゆくまでお楽しみください

Upgrade steak to Wagyu for 30.00
\$30追加で和牛ステーキに変更可能

シェフがパフォーマンス中にお茶碗も投げることがありますので、陶器ではなく、割れない安全な食器を使っております。ご了承いただけますようお願い致します

4.712% sales tax added. (Tax rate subject to change.)
お会計金額は上記料金にハワイ州税4.712%が加算されます (税率は変更されることがあります)

宴

FESTIVITY
UTAGE*



Deep Sea Gourmet Lobster & Selected Filet Mignon

ディープシー・グルメロブスター & 特選最高級牛フィレスステーキ*

The Rarest and Tastiest cold water lobster. Sweet and succulent with a pleasant rich flavor. Considered to be the best tasting lobster in the world. Enjoy lobster and steak fit for royalty.

深海の冷たい水中から捕れる甘くて身の締まったロブスターと、最高級の特選牛フィレスステーキのコンビネーションでグルメの舌をうならせます

91.50

Upgrade steak to Wagyu for 30.00
\$ 30追加で和牛ステーキに変更可能

寿

FESTIVITY
KOTOBUKI*

Deep Sea Gourmet Lobster, Scallops Selected Filet Mignon & Ahi Poke or Blackened Ahi

ディープシー・グルメロブスター & 特選最高級牛フィレスステーキ 貝柱 & マグロポキまたはマグロのたたき*

A superb combination of the Rarest and Tastiest cold water lobster, selected filet mignon, scallops and ahi poke or blackened ahi. A Perfect menu for a special occasion.

ぎゅっと旨味のつまったロブスターと最高級フィレミニオン、貝柱、そしてマグロポキ、またはマグロのたたきの豪華コース。お祝いの席に最適です

129.50

Upgrade steak to Wagyu for 30.00
\$ 30追加で和牛ステーキに変更可能

