

最高の旨さを追求した折紙のステーキ。コースよりお肉にボリュームがあります。

富士山の溶岩石は、遠赤効果で素材を活かしておいしく焼くことができます。

Origami steak with pursuit of the highest purity. The course all about the volume of the beef.
Steak grilled on Fuji lava stone can cook very delicious, without compromising the tastiness of the material so far-infrared emissivity, deliciously cooked.



琴 Koto

国産ハーブ牛ステーキ (150g) Domestic herb beef steak

¥ 4,500

国産ハーブ牛ステーキ (150g)

焼き野菜 Grilled vegetables

鶏唐揚げ Deep-fried chicken

ご飯 Plain rice

味噌汁 Miso soup

甘味 Dessert



禅 Zen

国産ハーブ牛ステーキ(75g) & 黒毛和牛ステーキ(75g)

¥ 5,000

Domestic herb beef steak & Black Japanese beef steak

国産ハーブ牛ステーキ(75g) & 黒毛和牛ステーキ(75g)

焼き野菜 Grilled vegetables

鶏唐揚げ Deep-fried chicken

ご飯 Plain rice

味噌汁 Miso soup

甘味 Dessert



※別途消費税をお預かりいたします tax not included in the price.



歌舞伎 Kabuki

黒毛和牛ステーキ(150g) Black Japanese beef steak

¥ 5,500

黒毛和牛ステーキ (150g)



- 焼き野菜 Grilled vegetables
- 鶏唐揚げ Deep-fried chicken
- ご飯 Plain rice
- 味噌汁 Miso soup
- 甘味 Dessert

追加単品 Additional Items

国産ハーブ牛(ステーキ)	1人前 50g	1,300円
黒毛和牛(ステーキ)	1人前 50g	1,800円
野菜	1人前	350円

Domestic herb beef (beef steak)	per person 50g	¥1,300
Black Japanese beef (beef steak)	per person 50g	¥1,800
Vegetables	per person	¥350

※別途消費税をお預かりいたします tax not included in the price.