



Signature Appetizers 前菜

Edamame

Lightly Salted Boiled Edamame

Kikuya Ceviche

Cured Shrimp and Scallops, Seaweed,
Winter Veggie Crunch

Duck Confit

Garlic Olive Oil, Orange Sherry Vinaigrette

Agedashi Tofu

Golden Fried Tofu in Dashi

Seared Zuke Maguro

Wasabi Soy Marinade Tuna

Suji Nikomi

Slowly Cooked Beef Tendon in Soy Dashi

Grilled Scallops

Savory Umami Lemon Butter

Teppanyaki Dashimaki Omelet

塩ゆで枝豆

4.⁰⁰

菊屋風セビーチェ

海老、帆立、わかめ、カリカリ冬野菜

10.⁰⁰

鴨のコンフィ

ガーリックオイル、オレンジシェリービネグレット

12.⁰⁰

揚げだし豆腐

8.⁰⁰

漬け鮪の炙り

12.⁰⁰

牛すじ煮込み

9.⁰⁰

ホタテの鉄板焼き

うまみレモンバター

9.⁰⁰

鉄板焼き 出汁巻き卵

7.⁰⁰

Kodomo Menu お子様セットメニュー

Mirai's Recommendation

Teppanyaki Dinner Set with Choice of:
Beef, Chicken, or Salmon

Served with Miso Soup, Kikuya Salad,
Steamed Rice, Vegetables, and
Choice of Milk, Juice or Soft Drink

みらいちゃんのおすすめ

おこさまてっぱんやき (ビーフ・チキン・サーモン)
サラダ | おみそしる | ごはん | おやさい | ソフトドリンク

11.⁰⁰





T Teppanyaki 鉄板焼き御膳

**Enjoy a Front Seat View as our Chefs Skillfully Prepare
Fresh Ingredients on a Steel Teppan Grill Table
Teppanyaki Dinner Served with Miso Soup, Kikuya Salad with
House Ginger Dressing, Vegetables, and Steamed Rice**

Enhance with Garlic Fried Rice 2. 50

サラダ | お味噌汁 | お野菜 | 御飯 (ガーリックライス: 追加 2.50ドル)

8 oz USDA Choice Beef Tenderloin	牛フィレ	42.00
10 oz USDA Choice New York Steak	ニューヨークステーキ	39.00
White Tiger Shrimp (6 pcs)	海老	31.00
6 oz Double Cold Water Lobster Tails	ロブスター	MKP
7 oz Alaskan King Salmon	サーモン	31.00
8 oz Farm Fresh Chicken Breast	鶏むね肉	21.00

T Teppanyaki Combination Dinner

鉄板焼き盛り合わせ御膳

4 oz Beef Tenderloin and 6 oz Lobster	牛フィレとロブスター	48.00
4 oz Beef Tenderloin and Shrimp (3 pcs)	牛フィレと海老	38.00
6 oz Lobster Tail and Shrimp (3 pcs)	ロブスターと海老	42.00
3.5 oz Salmon and Shrimp (3 pcs)	サーモンと海老	33.00
4 oz Chicken Breast and Shrimp (3 pcs)	鶏むね肉と海老	29.00

Please let our staff know if you have any food allergies or special dietary needs.

15% gratuity added to parties of 6 guests or more.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、従業員へお申し付けください。

6名様以上でご利用のお客様には、15%のサービス料を加算させていただきます。