

MIZUMI 泓

鐵板燒菜單 TEPPANYAKI MENU 鉄板焼きメニュー

鐵板燒套餐 Teppanyaki Set 鉄板焼セット

— ◆ —
海之味
Taste of The Ocean
海味

夏季大自然之禮物
Summer Gift of Nature
夏の贈り物
田中 1789 x Chartier 2018 特別純米
Tanaka 1789 x Chartier 2018
Tokubetsu Junmai

傳統京都野菜
Traditional Kyoto Vegetable
京都やさい
Schloss Gobelsburg Renner Erste Lage
Grüner Veltliner 2016

泓和牛扒
Mizumi Wagyu Steak
泓和牛
Richard G. Peterson Pinot Noir 2018

蟹肉飯
Seasonal Crab Rice
蟹御飯
陸奥八仙 V1116 純米
Mutsu Hassen V1116 Junmai

「一木一果」栽種静岡蜜瓜
“One Tree One Melon”
Special Cultivated Shizuoka Melon
一木一果栽培 静岡メロン
一之藏 鈴音
Ichinokura Suzune Wabi Sparkling Sake

每位 mop 1,788 per person
飲品搭配每位額外 mop 750
Additional mop 750 per person for
beverage pairing

精選鐵板燒套餐 Omakase Teppanyaki Set おまかせ鉄板焼セット

— ◆ —
海之味
Taste of The Ocean
海味

夏季大自然之禮物
Summer Gift of Nature
夏の贈り物
田中 1789 x Chartier 2018 特別純米
Tanaka 1789 x Chartier 2018
Tokubetsu Junmai

磯岸邊的風味
Flavor of The Coast
磯味

傳統京都野菜
Traditional Kyoto Vegetable
京都やさい
Schloss Gobelsburg Renner Erste Lage
Grüner Veltliner 2016

黑鮑魚
Black Abalone
黒あわび
梵 日本之翼 純米大吟釀
Born Wing of Japan Junmai Daiginjo

泓和牛扒
Mizumi Wagyu Steak
泓和牛
Richard G. Peterson Pinot Noir 2018

蟹肉飯
Seasonal Crab Rice
蟹御飯
陸奥八仙 V1116 純米
Mutsu Hassen V1116 Junmai

「一木一果」栽種静岡蜜瓜
“One Tree One Melon”
Special Cultivated Shizuoka Melon
一木一果栽培 静岡メロン
一之藏 鈴音
Ichinokura Suzune Wabi Sparkling Sake

每位 mop 2,788 per person
飲品搭配每位額外 mop 850
Additional mop 850 per person for
beverage pairing

所有價目須另加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge
10%のサービス料金が別途加算されます