

Menu

素材の力を余すことなく 五感で愉しむ鉄板焼

料理長が自身で全国を渡り歩き、
自らが美味しいと感じた食材だけを集め、

どの世代の方でも喜んで頂ける、
本物の素材、味を追求しています。

秀逸なる職人の技術が作り上げる
多彩な一皿を存分にご堪能ください。





Dinner

Spécialité

幻の極上かつべ和牛コース

KATSUBE Wagyu Course

アミューズ

Amuse

前菜

Appetizer

本日の魚料理

Today's Fish Dish

タラバ蟹 +3,800 円
国産活アワビ +6,500 円
国産伊勢海老 +6,900 円

旬の焼き野菜

Vegetables

幻の極上かつべ和牛サーロイン 60g
黒毛和牛シャトーブリアン 60g の食べ比べ

KATSUBE Wagyu Sirloin 60g and Wagyu Chateaubriand 60g

桐生天然酵母パン or ライス

or かつべ和牛ミニカレー

Natural Yeast Bread or Rice or Curry

[ガーリックライスに変更 +880 円]
Able to change to Garlic Rice+880yen

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶

Coffee or tea

¥17,600

極上スペシャルコース

SPECIAL Course

アミューズ

Amuse

前菜

Appetizer

鉄板すき焼き虎幻庭風

SUKIYAKI kogentey style

~ お料理を以下よりお選びください ~
- Please choose a dish from below -

A. 国産活アワビの鉄板焼

Grilled Abalone

B. のどぐろの鉄板焼

Grilled Blackthroat seaperch

C. 国産伊勢海老の鉄板焼 +2,500 円

Poiret of Spiny Lobster

D. 本日のお肉料理

Today's Maet Dish

旬の焼き野菜

Vegetables

黒毛和牛フィレステーキ 80g or

極上かつべ和牛サーロイン 80g

Wagyu Tenderloin

[極上かつべ和牛サーロインと
神戸牛サーロイン食べ比べ 100g に変更 +6,200 円]

桐生天然酵母パン or ガーリックライス

or かつべ和牛ミニカレー

Natural Yeast Bread or Garlic Rice or Curry

デザート

Dessert

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

¥19,800



Dinner

繚乱

RYOURAN Course

虎幻庭ステーキコース

KOGENTEY Steak Course

シェフのお任せコース

その時の旬の味覚を少しずつ

召し上がって頂ける

コースになっております

和牛

雪降り和牛 尾花沢サーロイン
¥12,000 (120g) Obanasawa Wagyu Sirloin

150 g / ¥13,800 200 g / ¥16,600

黒毛和牛フィレ
¥13,000 (120g) Wagyu Tenderloin

150 g / ¥15,000 200 g / ¥18,000

黒毛和牛シャトーブリアン
¥15,000 (120g) Wagyu Chateaubriand

150 g / ¥18,000 200 g / ¥21,000

かつべ和牛

幻のかつべ和牛 KATSUBE Wagyu

サーロイン Sirloin
¥17,000 (120g) 150 g / ¥20,000

フィレ Tenderloin
¥18,000 (120g) 150 g / ¥22,500

シャトーブリアン Chateaubriand
¥20,000 (120g)

神戸牛

最上級神戸牛サーロイン
¥22,000 (120g) KOBE Beef Sirloin

150 g / ¥25,000

上記には以下がセットでお付きします

アミューズ / 6 品目のサラダ前菜 / スープ
旬の焼き野菜 / 桐生天然酵母パン or ライス /
シャーベット / コーヒー or 紅茶

[ガーリックライスに変更 +880 円
かつべ和牛ミニカレーに変更 +660 円]

Amuse/Appetizer/Soup/Grilled Vegetables
Natural Yeast Bread or Rice//Desert/Coffee or Tea
Able to change to Garlic Rice+880yen or Curry+660yen

¥27,500~



虎幻庭ではステーキ肉の
グラムを変更することができます

Able to Change Grams of your Steak

- ・ 赤身 + ¥520 (10 g)
Wagyu Lean Meat
- ・ サーロイン + ¥780 (10 g)
Wagyu Sirloin
- ・ 尾花沢サーロイン + ¥860 (10 g)
OBANASAWA Wagyu Sirloin
- ・ フィレ + ¥960 (10 g)
Wagyu Tenderloin
- ・ シャトーブリアン + ¥1,150 (10 g)
Wagyu Chateaubriand
- ・ かつべ牛サーロイン + ¥1,300 (10 g)
KATSUBE Wagyu Sirloin
- ・ 神戸牛サーロイン + ¥1,800 (10 g)
KOBE Wagyu Sirloin

KOGENTY

メニューは全て税込の価格で表記しております