



関帝廟 ¥24,000 (税・サービス料込)

冷製フォアグラフランとコンソメジュレ
生ハム添え

Chilled Foie Gras Flan with Consommé Jelly served with Cured Ham

国産鮑とキャビアのガトー仕立て
旬の野菜をあしらって

Abalone with Caviar Gateaux served with Seasonal Vegetables

アスパラガスと生ういの温かいパイ
サフラン風味のサバイヨンソースで

Warm Pie Crust with Asparagus and Sea Urchin served with Saffron Sabayon Sauce

国産伊勢海老（半身）の蒸し焼き 香草風味
甲殻類の濃厚なビスクと共に

Steam Grilled Lobster (Half) in Herb Essence with Rich Seafood Bisque

フレッシュサラダ

Fresh Salad

仙台牛A5サーロイン（100g）
シェフ特製3種ソース・焼き野菜

Kuroge Wagyu Beef Sirloin (100g)
with the Chefs Three Special Sauces and Grilled Vegetables

焼きサーモンとイクラの出し汁茶漬け・香の物

“Dashi-Chazuke” Rice with Grilled Salmon and Salmon Roe
served with Pickles

パティシエ特製デザート

Dessert from the Patisserie

コーヒー又はラティエールの紅茶 小菓子

Freshly Brewed Coffee or La Theiere Tea

※3日前迄にご予約をお願いいたします。（2日前～前日のご予約はメニュー内容が変更になります。予めご了承ください）



※画像はイメージです。実際の内容とは異なります。

媽祖廟 ¥20,000 (税・サービス料込)

冷製フォアグラフランとコンソメジュレ
生ハム添え

Chilled Foie Gras Flan with Consommé Jelly served with Cured Ham

甘海老とパパイアのタルタル
キャビアのガトー仕立て

Sweet Shrimp and Papaya Tartar with Caviar Gateau

アスパラガスと生ういの温かいパイ
サフラン風味のサバイヨンソースで

Warm Pie Crust with Asparagus and Sea Urchin served with Saffron Sabayon Sauce

本日の鮮魚と活帆立貝柱、天使の海老のポアレ
チョリソクルート焼き

Butter Roasted Seasonal Fish and Shrimp with Scallops and Grilled Chorizo

フレッシュサラダ

Fresh Salad

銘柄黒毛和牛サーロイン（100g）
シェフ特製3種ソース・焼き野菜

Kuroge Wagyu Beef Sirloin (100g)

with the Chefs Three Special Sauces and Grilled Vegetables

仙台牛A5（100g）に変更の場合

プラス¥2,000 (税・サ込)

Sendai A5 Grade Beef (100g) (Upgrade for +2000yen including tax & service charge)

焼きサーモンとイクラの出し汁茶漬け・香の物

“Dashi-Chazuke” Rice with Grilled Salmon and Salmon Roe
served with Pickles

パティシエ特製デザート

Dessert from our Patisserie

コーヒー又はラティエールの紅茶 小菓子

Freshly Brewed Coffee or La Theiere Tea



※画像はイメージです。実際の内容とは異なります。

朝陽門 ¥16,000 (税・サービス料込)

冷製フォアグラフランとコンソメジュレ
生ハム添え

Chilled Foie Gras Flan with Consommé Jelly served with Cured Ham

本日の鮮魚と天使の海老のクリュ 旬野菜と共に

Fresh Fish of the Day with Shrimp served with Seasonal Vegetables

アスパラガスのミラネーゼ
パルメザンチーズのクルスティヤン

Asparagus Milanese with Parmesan Cheese

季節の鮮魚と活帆立貝柱のポアレ ミックス胡椒バター焼き
バジル香る鶏のジュ

Butter Roasted Seasonal Fish and Scallop in Mixed Pepper Butter
with Basil Chicken Essence

フレッシュサラダ

Fresh Salad

銘柄黒毛和牛サーロイン（100g）
シェフ特製3種ソース・焼き野菜

Kuroge Wagyu Beef Sirloin (100g) served with Three Chefs Sauces and

Grilled Vegetables

仙台牛A5（100g）に変更の場合

プラス¥2,000 (税・サ込)

Sendai A5 Grade Beef (100g) (Upgrade for +2000yen including tax & service charge)

焼きサーモンとイクラの出し汁茶漬け・香の物

“Dashi-Chazuke” Rice with Grilled Salmon and Salmon Roe
served with Pickles

パティシエ特製デザート

Dessert from the Patisserie

コーヒー又はラティエールの紅茶

Freshly Brewed Coffee or La Theiere Tea



ホテルパティシエがスペシャルなデザートプレートをご用意。※画像はイメージです

オプション

誕生日や記念日など、特別なディナータイムをさらに素敵に演出するオプションもご用意。

お祝いのケーキ ¥3,356～

生クリームに苺をのせた、4号サイズ(直径12cm)のフレーズシャンティをご用意いたします。

お祝いの花束 ¥5,500～

ご希望のお色や種類のお花をご用意いたします。詳しくはお問い合わせください。

※3日前までに要予約

お子様コース ¥6,600 (税込)

クリームコーンスープ
Cream Corn Soup

国産牛のサーロインと天使の海老の取り合わせ 焼き野菜添え
Japanese Beef Sirloin and Shrimp served with Grilled Vegetables

焼きおにぎりの出汁茶漬け、香の物
Broth with Grilled Onigiri Rice Ball with Pickle

パティシエ特製デザート
Rose Hotel Dessert Finale

紅茶又はオレンジジュース
Tea or Orange juice



RESERVATION

ご予約について

鉄板焼き浜では、お電話・オンラインにてご予約を承ります。お料理のご相談などもお気軽にお問い合わせください。※ご予約は前日17時まで承っております。当日のご予約は承っておりませんので、予めご了承ください。

鉄板焼き浜

横浜市中区山下町77番地 ローズホテル横浜1F

Tel. 045-681-2993

<https://www.rosehotelyokohama.com/>



鉄板焼き浜

検索



鉄板焼き

Teppanyaki
YOKOHAMA

2022/5/1～2022/9/30

完全予約制・着席最大14名様(貸切可)

Strictly Reservation Only
ディナータイム 17:00～21:00 (L.O. 20:00)