

ランチ

辻明（つじめい） 一二五〇〇円

本マグロのタルタル

秋栗のポタージュ

北寄貝のムニエル 焦がしバターソース

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ 十五〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十一〇〇〇〇円

季節のガーリックライスまたはお好み焼きまたは銀シャリ

巨峰のマリネ（N）

巨峰ソルベキンモクセイ風味 日本酒エスプーマ

レモンディプロマツト クランブル

（GF）グルテンフリー（PB）植物由来（PF）植物中心（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ランチ

灯縁（とうえん） 一六〇〇〇円

本マグロのタルタル キャビア

燈辻厳選黒毛和牛すきやき

秋栗のポタージュ

金目鯛の鱗焼き 北寄貝とナッツ

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ 十 四〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十 一〇〇〇〇円

季節のガーリックライスまたは お好み焼き または 銀シャリ

巨峰のマリネ（N）

巨峰ソルベキンモクセイ風味 日本酒エスプーマ

レモンディプロマツト クランブル

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ランチ

昼霞（ひるがすみ） 二五〇〇〇円

錦秋八寸 オシエトラキャビア

燈辻厳選黒毛和牛と松茸のすきやき

秋栗のポタージュ

活鮑のステーキ 焦がしバターソース

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ 十三〇〇〇円
燈辻厳選神戸牛サーロイン 十九〇〇〇円

季節のガーリックライスまたはお好み焼きまたは銀シャリ

巨峰のマリネ（N）

巨峰ソルベキンモクセイ風味 日本酒エスプーマ
レモンディプロマツト クランブル

（GF）グルテンフリー（PB）植物由来（PF）植物中心（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー 宵辻（よいつじ） 一八〇〇〇円

本マグロタルタル キャビア

燈辻厳選黒毛和牛すきやき

秋栗のポタージュ

金目鯛の鱗焼き 北寄貝とナッツ

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ 十 四〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十 一〇〇〇〇円

季節のガーリックライスまたは お好み焼き または 銀シャリ

巨峰のマリネ（N）

巨峰ソルベキンモクセイ風味 日本酒エスプーマ

レモンディプロマツト クランブル

（GF）グルテンフリー（PB）植物由来（PF）植物中心（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー 燈彩（とうさい） 二五〇〇〇円

錦秋八寸 オシエトラキャビア

燈辻厳選黒毛和牛と松茸のすきやき

秋栗のポタージュ

活鮑のステーキ 焦がしバターソース

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ 十三〇〇〇円
燈辻厳選神戸牛サーロイン 十八〇〇〇円

季節のガーリックライスまたはお好み焼きまたは銀シャリ

巨峰のマリネ（N）

巨峰ソルベキンモクセイ風味 日本酒エスプーマ
レモンディプロマツト クランブル

（GF）グルテンフリー（PB）植物由来（PF）植物中心（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー 深燈（しんとう） 三〇〇〇〇円

錦秋八寸 オシエトラキャビア

燈辻厳選黒毛和牛と松茸のすき焼き

秋栗のポターージュ

活伊勢海老の鉄板焼

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十六〇〇〇円

季節のガーリックライスまたはお好み焼きまたは銀シャリ

巨峰のマリネ（N）

巨峰ソルベキンモクセイ風味 日本酒エスプーマ

レモンディプロマツト クランブル

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー 暁ノ刻（あかつきるとき） 四五〇〇〇円

錦秋八寸 ベルーガキャビア

燈辻厳選神戸牛と松茸のすきやき

活鮑と北海道産ウニのしゃぶしゃぶ

活伊勢海老の鉄板焼

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選神戸牛サーロインステーキ 八〇グラム

季節のガーリックライスまたはお好み焼きまたは銀シャリ

巨峰のマリネ（N）

巨峰ソルベキンモクセイ風味 日本酒エスプーマ
レモンディプロマツト クランブル

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

アラカルト

本マグロタルタル	オシエトラキャビア	六五〇〇円
錦秋八寸	ベルーガキャビア	一三〇〇〇円
秋栗のポタージュ		二五〇〇円
燈辻厳選黒毛和牛すきやき		三五〇〇円
燈辻厳選黒毛和牛と松茸のすきやき		六五〇〇円
燈辻厳選神戸牛と松茸のすきやき		八九〇〇円
金目鯛の鱗焼き	北寄貝とナッツ	五二〇〇円

活伊勢海老の鉄板焼		一五〇〇〇円
燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ	一〇〇グラム	八五〇〇円
燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ	一〇〇グラム	一一〇〇〇円
燈辻厳選神戸牛サーロインステーキ	一〇〇グラム	一五〇〇〇円
彩り旬菜の鉄板焼		二八〇〇円
季節のガーリックライス	香の物 赤出汁	二五〇〇円
季節のお好み焼き	香の物 赤出汁	三〇〇〇円
銀シャリ	香の物 赤出汁	一八〇〇円

巨峰のマリネ（N）	二八〇〇円
巨峰ソルベキンモクセイ風味	日本酒エスプーマ
レモンディプロマツト	克蘭ブル

（GF）グルテンフリー（PB）植物由来（PF）植物中心（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

LUNCH

辻明 -Tsujimei-

12,500

- Tuna Tartare
- Autumn Chestnut Potage
- Surf Clam Meunière, Burnt Butter Sauce
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Totsuji's Chef Selected Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade
Tenderloin Steak + 5,000
Kobe Beef Sirloin Steak + 10,000
- Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki or White Rice
- Kyoho Marinade(N)
Kyoho Sherbet, Sake Espuma, Lemon Diplomat, Crumble

灯縁 -Toen-

16,000

- Tuna Tartare Caviar
- Totsuji's Chef Selected Wagyu Sukiyaki Style
- Autumn Chestnut Potage
- Grilled Golden-Eyed Snapper
Crispy Scales, Surf Shell & Nuts
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Totsuji's Chef Selected Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade
Tenderloin Steak + 4,000
Kobe Beef Sirloin Steak + 10,000
- Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki or White Rice
- Kyoho Marinade(N)
Kyoho Sherbet, Sake Espuma, Lemon Diplomat, Crumble

LUNCH

昼霞 -Hirugasumi -25,000

- Seasonal Assorted Appetizers, Caviar
- Totsuji's Chef Selected Wagyu
Matsutake Mushroom Sukiyaki Style
- Autumn Chestnut Potage
- Abalone Steak, Burnt Butter Sauce
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Totsuji's Chef Selected Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade
Tenderloin Steak + 3,000
Kobe Beef Sirloin Steak + 9,000
- Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki or White Rice
- Kyoho Marinade(N)
Kyoho Sherbet, Sake Espuma, Lemon Diplomat, Crumble

DINNER

宵辻 - Yoitsuji -

18,000

- Tuna Tartare Caviar
- Totsuji's Chef Slected Wagyu Sukiyaki Style
- Autumn Chestnut Potage
- Grilled Golden-Eyed Snapper
 - Crispy Scales, Surf Shell & Nuts
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Totsuji's Chef Selected Wagyu Sirloin Steak 80g
 - Beef Upgrade
 - Tenderloin Steak + 4,000
 - Kobe Beef Sirloin Steak + 10,000
- Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki or White Rice
- Kyoho Marinade(N)
 - Kyoho Sherbet, Sake Espuma, Lemon Diplomat, Crumble

燈彩 - Tosai-

25,000

- Seasonal Assorted Appetizers, Caviar
- Totsuji's Chef Selected Wagyu
 - Matsutake Mushroom Sukiyaki Style
- Autumn Chestnut Potage
- Abalone Steak, Burnt Butter Sauce
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Totsuji's Chef Selected Wagyu Sirloin Steak 80g
 - Beef Upgrade
 - Tenderloin Steak + 3,000
 - Kobe Beef Sirloin Steak + 8,000
- Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki or White Rice
- Kyoho Marinade(N)
 - Kyoho Sherbet, Sake Espuma, Lemon Diplomat, Crumble

DINNER

深燈 - Shinto-

30,000

- Seasonal Assorted Appetizers, Caviar
- Totsuji's Chef Selected Wagyu Matsutake Mushroom Sukiyaki Style
- Autumn Chestnut Potage
- Teppan Grilled Lobster
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Totsuji's Chef Selected Wagyu Tenderloin Steak 80g Beef Upgrade Kobe Beef Sirloin Steak + 6,000
- Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki or White Rice
- Kyoho Marinade(N) Kyoho Sherbet, Sake Espuma, Lemon Diplomat, Crumble

暁ノ刻 - Akatsuki no toki-

45,000

- Seasonal Assorted Appetizers, Beluga Caviar
- Totsuji's Chef Selected Kobe Beef Matsutake Mushroom Sukiyaki Style
- Abalone & Hokkaido Sea Urchin Shabu Shabu Style
- Teppan Grilled Lobster
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Totsuji's Chef Selected Kobe Beef Sirloin Steak 80g
- Seasonal Garlic Rice or Okonomiyaki or White Rice
- Kyoho Marinade(N) Kyoho Sherbet, Sake Espuma, Lemon Diplomat, Crumble

A LA CARTE

•Tuna Tartare Caviar	6,500
•Seasonal Assorted Appetizers Beluga Caviar	13,000
•Autumn Chestnut Potage	2,500
•Selected Wagyu Sukiyaki Style	3,500
•Selected Wagyu Sukiyaki Style Matsutake Mushroom	6,500
•Selected Kobe Beef Sukiyaki Style Matsutake Mushroom	8,900
•Grilled Golden-Eyed Snapper Crispy Scales, Surf Shell & Nuts	5,200
•Abalone Steak, Burnt Butter Sauce	11,000
•Abalone & Hokkaido Sea Urchin Shabu Shabu Style	11,000
•Teppan Grilled Lobster	15,000
•Selected Wagyu Sirloin Steak 100g	8,500
•Selected Tenderloin Steak 100g	11,000
•Selected Kobe Beef Sirloin Steak 100g	15,000
•Teppan Grilled Seasonal Vegetables	2,800
•Seasonal Garlic Rice Pickles, Red Miso Soup	2,500
•Seasonal Okonomiyaki Pickles, Red Miso Soup	3,000
•White Rice Pickles, Red Miso Soup	1,800
•Kyoho Marinade(N) Kyoho Sherbet, Sake Espuma, Lemon Diplomat, Crumble	2,800