

OMAKASE

Original サラダ
Original Salad

YOKOTE's 焼野菜
YOKOTE's Grilled Vegetables

海鮮鉄板焼盛り合わせ
Assorted Fresh Seafood

特製鉄板エビマヨ
Special Grilled Shrimp with Creamy Mayo Sauce

鉄板鶏すき焼き〜夢王と共に〜
Grilled Chicken Sukiyaki with "YUMEOU Egg"

黒豚のお好み焼き
Okonomiyaki with KUROBUTA pork

黒豚の焼きそば
Yakisoba with KUROBUTA pork

¥10,000 Course

Original サラダ
Original Salad

YOKOTE's 焼野菜
YOKOTE's Grilled Vegetables

海鮮鉄板焼盛り合わせ
Assorted Fresh Seafood

特製鉄板エビマヨ
Special Grilled Shrimp with Creamy Mayo Sauce

国産黒毛和牛サーロインステーキ
apanese WAGYU Sirloin Steak

国産黒毛和牛フィレステーキに+¥2,200で変更可能です。
You can be changed to WAGYU beef fillet steak for an additional ¥2,200.

黒豚のお好み焼き
Okonomiyaki with KUROBUTA pork

黒豚の焼きそば
Yakisoba with KUROBUTA pork

¥15,000 Course

Chef 特製オードブル
Chef's Special Hors d'oeuvre

YOKOTE's 焼野菜
YOKOTE's Grilled Vegetables

海鮮鉄板焼盛り合わせ
Assorted Fresh Seafood

特製鉄板エビマヨ
Special Grilled Shrimp with Creamy Mayo Sauce

活あわびの鉄板焼
Teppan-Grilled Live Abalone

国産黒毛和牛サーロインステーキ
apanese WAGYU Sirloin Steak

国産黒毛和牛フィレステーキに+¥2,200で変更可能です。
You can be changed to WAGYU beef fillet steak for an additional ¥2,200.

夢王のミックスお好み焼き
"YUMEOU Egg" Special Okonomiyaki

夢王のミックス焼きそば
"YUMEOU Egg" Special Yakisoba

¥22,000 Course

※当店で、ご飲食代の10%をサービス料として頂いております。We charge 10% of the food and beverage bill as a service fee.

À LA CARTE

前菜 Appetizers

Grilled Romaine Lettuce Salad

焼ロメインレタスのサラダ

¥1,650

ロメインレタスを鉄板で焼いた温サラダ。夢王を使った半熟たまごを使用したChef特製ドレッシングで！

Chef's Recommended Salad

Chef おすすめサラダ

¥1,980

旬の野菜やフルーツなどを選定し、優しい味わいと色鮮やかなサラダに仕上げました。

Carefully Selected Seasonal Fish Carpaccio

厳選旬魚のカルパッチョ

¥3,800

各朝店旬魚の中から、その日最も輝く一本のみを使用。塩・酸味・油分の調和で魚の旨味を立体的に表現しております。

海鮮 Seafood

Teppan-Grilled Octopus

水タコの鉄板焼

¥2,400

北海道産の水タコを鉄板で焼き上げます。柔らかい食感をお楽しみください。

Teppan-Grilled Squid

アオリイカの鉄板焼

¥2,600

バター・醤油の香ばしい香りとアオリイカ本来の味を塩と山葵でお召し上がりいただけます。

Teppan-Grilled Squid

つぶ貝の焦がしバター焼き

¥2,800

鉄板で香ばしく焼き上げたつぶ貝を焦がしバターのコクと瀬戸内レモンの爽やかな酸味で！コリコリとした食感と濃厚な旨味をぜひ、ご堪能ください。

海鮮 Seafood

Teppan-Grilled Scallops

帆立貝柱の鉄板焼

¥3,300

表面を強火で焼き上げ、帆立貝柱の甘みを存分に引き出しました。

Teppan-Grilled Japanese Pufferfish Milt

とらふぐの白子焼き ◆冬季限定◆

¥4,600

産卵前、身も白子も最高潮を迎える雄のみを使用。外は薄く張らせて香ばしく内は絹のように滑らかに。

活海の宝珠 Dishes from Live

Teppan-Grilled Live Prawns

活車海老の鉄板焼

Market price
¥2,310~時価

濃厚な旨味とプリプリの食感と弾力を鉄板で焼き上げます。

Teppan-Grilled Live EZO Abalone

活蝦夷あわびの鉄板焼

¥4,500

ほど良い磯の香りと柔らかな食感を、バター・醤油で香ばしく仕上げます。

Teppan-Grilled Live Abalone

活あわびの鉄板焼

Market price
¥9,350~時価

大きなあわびを鉄板で『踊り焼き』。目でも楽しんでいただけます。

Teppan-Grilled Live ISE Lobster

活伊勢海老の鉄板焼

Market price
¥19,800~時価

海老の王様である伊勢海老、当店では500g以上のものを使用。伊勢海老本来の甘みと弾力をお召し上がりください。

逸品料理 Special Dish

Grilled Corn with Butter

こだわりのとうもろこしバター焼 ¥1,320

大人から子供まで大好きなコーンバター。

Grilled Konjac Steak with Brown Butter Soy Sauce

プチプチこんにやくステーキ ¥1,350

表面はこんにがり、中はもちっとした食感に仕上げました。
プチプチと弾ける心地よい歯ごたえと、焦がしバターの豊かな香りをお楽しみください。

Stir-fried Kurobuta Pork and Bean Sprouts

黒豚と芹もやしの炒めもの ¥1,350

ビールのつまみに最適な一品。特製ソースをからめて焼きあげます。

Grilled Asparagus and Spinach with Cheese

アスパラガスと旬野菜のチーズ焼 ¥1,650

特製ビザソースとチーズがハイボールや赤・白ワインによく合います。

Baked Curry with Potatoes and Cheese

じゃがいもとチーズの焼カレー ¥1,650

香ばしく焼いたじゃがいもとカレーの風味が食感をそそります。ビールやハイボールによく合います。

Assorted Seasonal Grilled Vegetables

旬の焼野菜盛り合わせ ¥1,850

旬の野菜を鉄板でじっくり焼きあげます。野菜はたくさん摂りましょう。

Teppan Ajillo

鉄板アヒージョ ¥1,880

特製のアヒージョソースとオリーブオイルで新鮮な野菜と海鮮を煮てます。バケットとご一緒に。

Teppan-grilled Chicken Gizzards and Neck Meat

鳥豊さんの砂肝と鶏せせりの鉄板焼 ¥2,800

朝挽きの鮮度の良い鶏を特製のソースでからめました。お酒のあてによく合います。

名物 Signature dish

Tetsugen Gyoza

鉄源餃子 3個 ¥480 6個 ¥880

鉄板で焼き上げた香ばしく美味しい鉄源餃子
ニンニク増しまでやみつきになる旨さ！

9個 ¥1,320 12個 ¥1,760

Tonpei-Yaki with KUROBUTA Pork

黒豚のとん平焼 ¥1,400

大阪名物とん平焼。黒豚のバラ肉と夢王の濃厚な卵を使っています。

"YUMEOU Egg" Tonpei-Yaki

夢王のOriginalとん平焼 ¥1,850

黒豚のとん平焼に山芋のすりおろしと山芋の角切りを中に包み込んだ、当店 Original のとん平焼です。

Special Teppanyaki Shrimp with Mayonnaise Sauce

特製鉄板エビマヨ ¥2,840

スイートチリソースと特製マヨネーズを絡めた当店人気の逸品です。カダイフの食感と海老のぷりぷり感が絶妙です。

ご飯・パン Rice or Bread

Golden Toast with Burns Garlic

焦がしガーリックの黄金トースト ¥880

表面はカリッと黄金色、内側はふんわり。染み込んだガーリックバターが、噛むたびにじゅわっと広がります。

"YUMEOU Egg" Over Rice

夢王の卵かけごはん ¥1,100

卵かけごはん日本一を三連覇した「夢王」、当店のこだわりの卵です。

Special Garlic Rice

特製ガーリックライス ¥1,500

鉄板焼にかかせないガーリックライス。メに最適で鉄板焼シェフの技量が試されます。

肉類 Meats

Teppan-Grilled Beef Tongue

牛タンの鉄板焼

¥2,800

強火の鉄板で焼き上げた一品。ネギと一緒に召し上がってください。

Special Beef Tongue Steak

特選牛タンステーキ

¥4,500

少し厚めの牛タンをステーキに！食感とタン元の脂を堪能できます。

Grilled Wagyu Beef, Yakiniku Style

和牛肉の鉄板焼 200g

¥6,280

黒毛和牛のフィレやサーロインを使用。とてもお得な原価割れ商品！

Japanese Wagyu Sirloin Steak

国産黒毛和牛サーロインステーキ

80g ¥8,800

牛肉の王様。サーロインステーキ本来の旨味と
ほど良い脂の甘さを堪能ください。

120g ¥13,200 200g ¥22,000

Japanese Wagyu Sirloin Steak

国産黒毛和牛フィレステーキ

80g ¥11,000

牛肉の女王。フィレステーキ本来の柔らかさと
あっさりとした味わいを堪能ください。

120g ¥16,500 200g ¥27,500

お好み焼き Okonomiyaki

Okonomiyaki with KUROBUTA Pork

黒豚のお好み焼き

¥1,960

黒豚を使用したお好み焼き本来の味が楽しめます。

Okonomiyaki with KUROBUTA Pork and Cheese

黒豚とチーズのお好み焼き

¥2,460

お好み焼きとチーズの相性は抜群です。

Okonomiyaki with KUROBUTA Pork and Black pepper

黒豚と黒胡椒のお好み焼き

¥2,460

上質な脂の甘みと、芳醇なスパイスの香りが織りなす贅沢な一枚。

"YUMEOU Egg" Special Okonomiyak

夢王のミックスお好み焼き

¥3,380

当店人気 No.1！夢王の半熟卵をトッピングしたミックスのお好み焼きです。

焼きそば Yakisoba

KUROBUTA Pork Yakisoba

黒豚焼きそば

¥1,960

黒豚を使用した定番のソース焼きそばです。

Spicy KUROBUTA Pork Yakisoba

大人のピリ辛黒豚焼きそば

¥2,460

香ばしさの中に大人の余韻、お酒を誘う、少し刺激的な焼きそばです。

Seafood Salt Yakisoba with green onion

ねぎかけ海鮮塩焼きそば

¥2,640

塩ダレベースの焼きそばです。海鮮の出汁と千切りエビの香ばしい味わいが魅力です。

"YUMEOU Egg" Specialty Yakisoba

夢王のミックス焼きそば

¥3,380

当店人気 No.1！夢王の半熟卵をトッピングしたミックスの焼きそばです。

※銘柄にはこだわらず、オーナー自らが目利きして選定しております。※当店では、ご飲食代の10%をサービス料として頂いております。
The owner selects the products without being particular about the brand. We charge 10% of the food and beverage bill as a service fee.

DRINK

ビール Beer

Sapporo Draft Beer

サッポロ樽生

¥880

Sapporo Draft Beer Small

サッポロ樽生 (小)

¥660

Sapporo AKABOSHI Bottle beer

サッポロ赤星 (中瓶)

¥880

Premium Alcohol-Free Beer

プレミアムアルコールフリー

¥880

サワー Japanese Shochu Cocktail

Japanese Lemon Sour (Sweetened)

国産レモンサワー 加糖

¥880

Japanese Lemon Sour (Unsweetened)

国産レモンサワー 無糖

¥880

グラスワイン Glass of Wine

White Wine / Red Wine

白ワイン・赤ワイン各種

¥1,650~

ウイスキー Whiskey

Dewar's Whiskey

デュワーズ

¥880

Yamazaki 12 Years -Japanese Vintage Whiskey-

山崎12年

¥2,420

Hakusibu 12 Years -Japanese Vintage Whiskey-

白州12年

¥2,420

Sansho (Japanese Pepper) Highball

山椒ハイボール Original Whiskey and Soda

¥1,430

Ginger Highball

生姜ハイボール Original Whiskey and Soda

¥1,430

梅酒 Plum Wine

Hannari Kyo Plum Wine

はんなり京梅酒

¥880

Kishu Plum Liqueur with Hanzaku Citrus

紀州の梅酒とはっさく

¥1,080

※当店では、ご飲食代の10%をサービス料として頂いております。We charge 10% of the food and beverage bill as a service fee.

DRINK

焼酎 Shochu

Waramugi (Barley Shochu) from Fukuoka

和ら麦（麦）福岡 ¥880

Kichomu (Barley Shochu) from Oita

吉四六（麦）大分 ¥880

Balkan Nasakejima (Barley Shochu) from Hachijojima

麦冠 情け嶋（麦）八丈島 酒屋が選ぶ、麦焼酎2年連続大賞 ¥1,080

Kazari Imo (Sweet Potato Shochu) from Kagoshima

からり芋（芋）鹿児島 ¥880

Mitake (Sweet Potato Shochu) from Kagoshima

三岳（芋）鹿児島 ¥880

Senbouzakura (Sweet Potato Shochu) from Miyazaki

千本桜（芋）宮崎 酒屋が選ぶ、芋焼酎大賞 ¥1,080

日本酒 SAKE

Chilled sake

冷酒 季節に合ったお酒などございますので、スタッフにお尋ねください。 ¥1,200～

ノンアルコール Non-alcoholic

Tokimeki Shine Muscat

トキメキシャインマスカット ¥1,080

Peach Juice by Swiss Mura Winery

スイス村ワイナリー ももジュース ¥1,080

Torotori Mango (Mango Drink)

とろりんマンゴー ¥1,100

ソフトドリンク Soft Drink

Cola

コーラ ¥660

Cola Zero

コーラゼロ ¥660

Ginger Ale

ジンジャーエール ¥660

Black Oolong Tea

黒ウーロン茶 ¥660

Green Tea with Gyokuro

玉露入りお茶 ¥660

Original Black tea Soda

特製! 紅茶ソーダ ¥880

100% Orange Juice from Kumano by Yumekobo

夢工房くまのみかん100%ジュース ¥1,320

100% Apple Juice by JA Aoren

JA アオレンアップルジュース ¥1,320

※当店で、ご飲食代の10%をサービス料として頂いております。We charge 10% of the food and beverage bill as a service fee.