

鉄板焼ディナーコース

冷前菜 四種盛り合わせ

キャビア醤油漬付き + ¥3,000

温前菜

下記から一品お選びください。

青森産殻付き帆立の鉄板焼
信州サーモンの鉄板焼 + ¥1,000
活鮑の鉄板焼 + ¥2,000
フォアグラの鉄板焼 + ¥3,000
豪州産伊勢海老(半身)の鉄板焼 + ¥4,000
+ ; 追加料金1名様

鉄板焼・醤油もろみ網焼き

下記から一品お選びください。

黒毛和牛シャトーブリアン100g ¥30,000*
黒毛和牛極上赤身100g ¥25,000*
黒毛和牛フィレ 100g ¥20,000
黒毛和牛サーロイン 100g ¥18,000
黒毛和牛赤身 100g ¥13,000
国産伊勢海老(1尾) ¥25,000

*希少部位につきましては、品切れの際はご容赦ください。
(上記の価格は、税込コース価格です)

お食事

下記から一品お選びください。

焼おむすびの出し汁茶碗
季節の土鍋ごはん + ¥2,200
ガーリックライス + ¥2,200
+ ; 追加料金2名様分

デザート

下記から一品お選びください。

コルザ名物 アイスcreamの鉄板焼
御用蔵醤油どら焼き、豆乳抹茶アイス添え

コーヒーまたは紅茶

<単品メニュー・お肉の追加>

サラダ・スープ・おつまみ

ミックスサラダ ¥1,500
オニオングラタンスープ ¥1,320
季節の豆乳スープ ¥600
チーズ盛り合わせ ¥1,500

温前菜の追加

フォアグラ ¥5,000
活鮑(1杯) ¥4,000
信州サーモン ¥3,000
車海老(2尾) ¥3,800
伊勢海老(国産1尾) ¥17,200
伊勢海老(豪州産1尾) ¥12,000
フカヒレ煮 ¥2,200
蛤2ヶ(要予約) ¥3,000

黒毛和牛の追加

(100g単位で追加出来ます)
シャトーブリアン100g ¥23,000
フィレ100g ¥9,900
サーロイン100g ¥7,700
赤身100g ¥5,500

肉料理の追加

黒毛和牛サーロインステーキ70g ¥6,500
黒毛和牛ハンバーグステーキ150g ¥4,500

お子様コース

黒毛和牛ロースト冷製
和牛フィレステーキ50g
焼おむすびの出し汁茶碗
コルザ名物アイスcream鉄板焼
¥8,500

“Teppanyaki” Dinner Course

cold appetizer

Assorted 4 Kinds of Small Dishes
Soy sauce pickled caviar topping + ¥3,000

Hot hors d'oeuvres

Please select one item below

Scallop saute
Japanese Salmon saute + ¥1,000
Abalone saute + ¥2,000
Foie gras saute + ¥3,000
Australian Spiny lobster(1/2) + ¥4,000
+ ; Extra charge per person

Teppanyaki

Please select one item below

Wagyu chateaubriand100g ¥30,000
Wagyu fillet 100g ¥20,000
Wagyu sirloin 100g ¥18,000
Wagyu lean meat 100g ¥13,000
Japanese spiny lobster ¥25,000
(The above prices are course prices)

Rice

Please select one item below

Grilled rice ball with soup stock
Seasonal clay pot rice(+)
Garlic rice(+)
(+);Extra charge ¥2,200 for 2

Dessert

Please select one item below

Teppanyaki of ice cream
Dorayaki&soy milk matcha icecream

Coffee or tea

<Additional meat and other menu items>

Soup・Salad・Appetizers

Mixed salad ¥1,500
Onion Gratin Soup ¥1,320
Seasonal soy milk soup ¥600
Cheese platter ¥1,500

Additional Teppanyaki

Foie gras ¥5,000
Abalone ¥4,000
Japanese Salmon ¥3,000
Two prawn ¥3,800
Japanese Spiny lobster ¥17,200
Australian Spiny lobster ¥12,000
Boiled shark fin&soup ¥2,200

Additional Meat

(in 100g increments)

Wagyu chateaubriand100g ¥23,000
Wagyu fillet 100g ¥9,900
Wagyu sirloin 100g ¥7,700
Wagyu lean meat 100g ¥5,500

Additional Meat Dish

Wagyu sirloin “Sukiyaki” 70g ¥6,500
Wagyu hamburger steak 150g ¥4,500

Course for children

Wagyu Roast Cold Appetizer
Wagyu fillet steak50g
Grilled rice ball,soup stock
Teppanyaki of ice cream
¥8,500

価格は税込み。サービス料10%別途。2023年9月1日現在
仕入れ等の都合によりコース内容が変更となる場合がございます。
ドリンクメニューは、裏面をご覧ください。



The course content is subject to change. Price includes tax. 10% service charge is not included.

ドリンクメニュー・Drink Menu

<ペアリングワイン・Pairing Wine>

コースに合わせたグラスワインセットです。

3杯 ¥7,000 (3glasses)

Gosseゴッセ(シャンパーニュ)
[Champagne] “Extra Brut” N.V.
エクストラ・ブリュット(PN, Ch, Me)
¥2,800/glass

西洋スモモ、トースト、少しスモーキーな香り、
ピュアでフレッシュな辛口シャンパン。

MANNS WINES マンズワイン(白)
[Yamanashi]Kousyu “Kamoshi” 2022
甲州・醸し(かもし)
¥1,800/glass

山梨産甲州ぶどうを“醸し発酵”により、
果皮からゆっくりと旨味を出した
コクのあるオレンジワインです。

SOLARIS ソラリス(赤)
[Nagano]Chikuma-gawa Merlot
千曲川メルロー2020
¥2,400/glass

滑らかなタンニンとともに柔らかな果実味が
口の中でゆっくりと膨らみます。
We will prepare even one glass of pairing wine.

<白ワイン・White Wine>

Vergeetヴェルジェ
Vire Clesse ヴィレ・クレッセ
Bourgogne(Chardonnay)
¥1,800/glass

<赤ワイン・Red Wine>

ValentinZusslinヴァランタン・チュスラン
Alsace(Pinot Noir) “Ophrys” オフリス
ピノ・ノワール
¥2,200/glass

Paul Hobbsポール・ホブス
Napa Valleyナパ・ヴァレー
カベルネ・ソーヴィニオン2018
¥3,800/glass

SOLARIS ソラリス
マニフィカ “MAGNIFICA” 2015
Cabernet-Sauvignon&Merlot
¥5,000/glass

<りんごと洋ナシの発泡酒>

シードル・マッターホルン
Maley Cidre Matterhorn2021
[イタリア/ヴァッレダオスタItalia
/ Valle d’Aosta]
¥1,800/glass

<梅酒>

[群馬]長期熟成 白加賀梅 原酒
Shirokaga Plum Wine
¥1,200/glass

<蒸留酒・Spirit>

[北海道]八海山ニセコ・ジン
Niseko-ohoro GIN
¥2,000/glass

<ビール>

Sapporo lager beer
サッポロ黒ラベル小瓶334ml
¥980/bottle

<日本酒・Sake>

[福井]黒龍
大吟醸・龍 Kokuryu “Ryu” Dai Ginjo
¥2,500/glass、¥20,000/bottle

大吟醸・九頭龍
Kokuryu “Kuzuryu” Dai Ginjo
¥1,700/glass、¥13,000/bottle

[秋田] 新政
純米大吟醸タイ°
Aramasa (Junmai Dai Ginjo type)
¥3,500~/glass、¥30,000~/bottle

純米吟醸タイ°
Aramasa (Junmai Ginjo type)
¥3,500~/glass、¥25,000~/bottle

<焼酎・Spirit>

[宮崎] 麦焼酎・古酒 藤の露
Fujinotsuyu Barley Shochu
¥1,500/glass

[鹿児島] 芋焼酎 村尾
Murao Sweet Potato Shochu
¥1,500/glass

<ウイスキー・Whiskey>

[埼玉]イチローズ モルト&グレーン
Ichiro’s Malt&Grain
¥1,800/glass

[埼玉]イチローズ プレミアム
Wine Wood Reserve
Double Distilleries
¥2,800/glass

<ノンアルコール・Non Alcohol>

プレミアム・ジンジャーソーダ(辛口)
Premium Ginger Soda(dry type)
¥1,200/glass

カベルネ・ソービニオン・ぶどう果汁
(赤ワイン用ブドウの甘ロジュースです)
Cabernet-Sauvignon grape juice
¥980/glass

クランベリー/ピーチ
Cranberry Drink/Peach Drink
¥980/glass

りんごジュース/みかんジュース
Apple juice /Mandarin orange juice
¥880/glass

ミネラルウォーター
Natural Water
¥550/bottle

スパークリングウォーター
Natural Sparkling Water
¥770/bottle

ノンアルコールビール小瓶334ml
Non-alcohol beer
¥880/bottle

[三重/伊勢] 深蒸し煎茶
Green Tea
¥1,000/pot (温・Hot)

[三重/伊勢] 深蒸しほうじ茶
Roasted Green Tea
¥1,000/pot (温・Hot)

[中国] ジャスミン茶(工芸茶)
Jasmine tea
¥1,200/pot(温・Hot)

Hot water(pot)
¥500 per person

価格は税込み。サービス料10%別途。2023年9月1日現在。
年号は変更になる場合があります。



Vintage is subject to change. Price includes tax. 10%
service charge is not included.