



歌舞伎

KA

BU

KI



おひとり様／p.P

MIYABI 205,00€

KIWAMI 180,00€

TAKUMI 160,00€

追加で間菜／With Specially + 28,00€

前菜	Appetizer	低温調理した和牛のたたき うに軍艦仕立て 鰹のたたき 香味油とポン酢, 鴨のロースト 黒酢と胡椒のソース 〈Sous-Vide〉Japanese Wagyu beef tartare with sea urchin battleship style bonito SASHIMI with Flavored Oil and PONZU. Duck Grilled with black vinegar and pepper sauce	①②③④⑥
魚料理	Fish	エビとカブの鉄板焼き 柿と松の実のソース Grilled prawns and turnip served with persimmon and pine nut sauce	④⑥⑧⑪
箸休め	Little refreshment	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sherbet	
間菜	Specially	オマール海老のタルタルグラタン Lobster au gratin with tartar sauce	④⑤⑥⑦⑧
野菜	Side dish	しいたけ、まいたけ、さつま芋、チンゲン菜 Shiitake mushroom, maitake mushroom, sweet potatoe, Bok-choy	③④⑥
肉料理	Main	Please Select from one of the following main course dishes.	
	《雅》MIYABI	尾崎牛ヒレ シャトーブリアン 100g Japanese Wagyu Chateaubriand <OZAKI Beef> 100g	④⑤
	《極》KIWAMI	鹿児島産和牛 サーロイン 120g Japanese Wagyu Sirloin <KAGOSHIMA Beef>120g	④⑤
	《匠》TAKUMI	和牛 ランプイチボ 120g Japanese Wagyu rump <KAGOSHIMA beef> 120g	④⑤
デザート	Dessert	みたらし団子と栗ぜんざい MITARASHI-DANGO (rice flour balls) and Sweet red bean soup with chestnut	④⑥⑪



おひとり様／p.P
 KOTO 78,00€
 TAKE 95,00€

追加で間菜／With Specially + 24,00€

前菜	Appetizer	和牛入りつくね 柚子味噌たれ Frticadelle of Japanese Wagyu beef, served with Yuzu Miso	④⑤⑥⑦
魚料理	Fish	エビとしいたけのポタージュ Grilled prawns and shiitake mushroom potage	⑥⑦⑧
箸休め	Little refreshment	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sherbett	
間菜	Specially	フォアグラと鰻のオムレツ 黒酢と海苔のソース Japanese omelette with Foie gras and grilled eel, served with nori and black vinegar sauce	①④⑤⑥
野菜	Side dish	しいたけ、まいたけ、さつま芋、チンゲン菜 Shiitake mushrooms, maitake mushrooms, sweet potatoes, Bok-choy	④⑤⑥
肉料理	Main	Please Select from one of the following main course dishes.	
	《古都》KOTO	アルゼンチン アンガスビーフ ヒレ Fillet steak<Argentine Black Angus fillet fed with grain> served with NANETAKE-Truffle -OYAKATA-sauce	①③④⑥⑦
	《竹》TAKE	日本産 交雑牛 ファイルステーキ Wagyu Cross fillet Chateaubriand 100g, With Wasabisause	①③④⑥⑦
デザート	Dessert	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリームと抹茶生ショコラ "KIBIDANGO" KABUKI specialty fried ice cream prepared and fried at the hot table with japanese fruit	④⑤⑥⑦



おひとり様／p.P 105,00€

追加で間菜／With Specially + 22,00€

前菜	Appetizer	歌舞伎Delika特製 3種のお惣菜盛り合せ Three special OSOZAI <Japanese TAPAS> from KABUKI	On question
魚料理	Fish	エビとしいたけのポタージュ Grilled prawns and shiitake mushroom poutage soup	⑥⑦⑧
箸休め	Little refreshment	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sherbet	
間菜	Specially	牡蠣と大根の味噌おでん風 Oysters and radish in red miso stew	②④⑥⑩
野菜	Side dish	しいたけ、まいたけ、さつま芋、チンゲン菜 Shiitake mushroom, maitake mushroom, sweet potatoe, Bok-choy	③④⑥
肉料理	Main	Please Select from one of the following main course dishes. しゃぶしゃぶ 歌舞伎オリジナル 《SHABU-SHABU》 Shabu-Shabu <Thinly sliced striploin from Japan 160g> in umami dashi broth, served with KABUKI PONSU and GOMA-TARE すき焼き 歌舞伎オリジナル 《SUKIZAKI》 SUKIYAKI <Thinly sliced striploin from Japan 160g> Chinese cabbage, and leek, served with egg yolk (ONSEN-TAMAGO)	①④⑥⑦ ①④⑤⑥
デザート	Dessert	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリームと抹茶生ショコラ "KIBIDANGO" KABUKI specialty fried ice cream prepared and fried at the hot table with japanese fruit	④⑤⑥⑦⑪



Fish Course Menu

おひとり様／p.P 99,00€

追加で間菜／With Specially + 27,00€

前菜	Appetizer	鮭の塩麹漬け レモンおろし Salmon marinated in〈shio-koji〉 salted koji with radish flakes and lemon zest	①④⑥
魚料理	Fish	エビとカブの鉄板焼き 柿と松の実ソース Grilled prawns and turnip served with Kaki and pine nut sauce	④⑥⑧⑪
箸休め	Little refreshment	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sherbet	
間菜	Specially	タコのやわらか煮 わさび塩 Octopus with WASABI-SALT	②④⑥
野菜	Side dish	しいたけ、まいたけ、さつま芋、チンゲン菜 Shiitake mushroom, maitake mushroom, sweet potatoe, Bok-choy	③④⑥
主菜	Main dish	真鯛の利休焼き Grilled red seabream with sesame	①③④⑤⑥
デザート	Dessert	「元祖」きびだんご 当店自慢の鉄板アイスクリームと抹茶生チョコラ "KIBIDANGO" KABUKI specialty fried ice cream prepared and fried at the hot table with japanese fruit	④⑤⑥⑦⑪



Vegetables Course Menu

おひとり様／p.P 70,00€

追加で間菜／With Specially + 14,00€

前菜	Appetizer	ふろふき大根 とろろ昆布とお出汁 Steamed radish with grated konbu seaweed and dashi broth	④⑥
椀物	Potage	かぼちゃのすり流し ほうれん草の豆腐 Pumpkin potage with spinach tofu	③④⑥
箸休め	Little refreshment	お口直しの柚子シャーベット Yuzu-Sherbet	
間菜	Specially	野菜の春巻き Vegetable spring rolls	③④⑥⑩
野菜	Side dish	しいたけ、まいたけ、さつま芋、チンゲン菜 Shiitake mushroom, maitake mushroom, sweet potatoe, Bok-choy	③④⑥
主菜	Main	大豆と玉ねぎの団子鍋仕立て Soy and onion dumplings, pot dish	④⑥
デザート	Dessert	みたらし団子と栗ぜんざい MITARASHI-DANGO (rice flour balls) and Sweet red bean soup with chestnut	④⑥⑪

Allergy

- ① 魚 fish ② 貝ホタテイカ類 mollusc ③ゴマ sesami
④ 大豆 soy / -products ⑤ 卵 eggs ⑥ 小麦粉 grain and flour including gluten
⑦ 乳製品 milk / -products including lactose
⑧ 海老カニ等甲殻類 crustacean ⑨ セロリ celery ⑩ 辛子マスタード mustard ⑪ ナッツ類 nuts