



KAPPO



K A Z U

和牛割烹 和 WAGYU KAPPO KAZU
ディナーメニュー DINNER MENU

和牛おまかせコース WAGYU OMAKASE COURSE

RM698++

季節の前菜盛り合わせ SEASONAL HORS D'OEUVRE

野菜テリーヌ 黄身ソース VEGETABLES TERRINE WITH EGG YOLK SAUCE

和牛沢煮仕立て 季節の野菜 そうめん 白胡椒 CLEAR BROTH WITH SLICED WAGYU SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES

和牛炙り寿司 TORCHED WAGYU SUSHI

ローストビーフサラダ ROAST BEEF SALAD WITH MOUNTAIN WASABI

和牛すき焼き 温泉玉子 糸唐辛子 WAGYU SUKIYAKI WITH HALF BOILED EGG

コーヒー焼酎 REFRESH COFFEE SHOCHU

パンスープ茶碗蒸し 和牛角煮 STEAMED EGG CUSTARD WITH BREAD SERVED WITH SIMMERED WAGYU

カツサンドイッチ WAGYU CUTLET SANDWICH

昆布締め炙りステーキ 焼き野菜 蔘味噌 GRILLED WAGYU PRESERVED WITH KONBU SEAWEEED

そば海苔和え BUCKWHEAT NOODLE MIXED WITH SEAWEED SAUCE

柚子シャーベット 和菓子 果物 YUZU SORBET, HOME-MADE PASTRY & JAPANESE FRUIT

おまかせコース OMAKASE COURSE

RM428++

季節の前菜盛り合わせ SEASONAL HORS D'OEUVRE

野菜テリーヌ 黄身ソース VEGETABLES TERRINE WITH EGG YOLK SAUCE

土瓶蒸し CLEAR BROTH WITH SEAFOOD IN TEA POT "DOBINMUSHI"

和牛炙り寿司 TORCHED WAGYU SUSHI

和牛すき焼き 温泉玉子 糸唐辛子 WAGYU SUKIYAKI WITH HALF BOILED EGG

コーヒー焼酎 REFRESH COFFEE SHOCHU

パンスープ茶碗蒸し あわび柔煮 STEAMED EGG CUSTARD WITH BREAD SERVED WITH ABALONE

カツサンドイッチ WAGYU CUTLET SANDWICH

ローストビーフステーキ ROAST BEEF STEAK WITH VEGETABLES

稲庭うどん HOT INANIWA UDON NOODLE

柚子シャーベット 和菓子 果物 YUZU SORBET, HOME-MADE PASTRY & JAPANESE FRUIT

** 当店の和牛は宮崎牛を使用しております **WE USE MIYAZAKI WAGYU BEEF**

All prices are subjected to 10% service charge and 6% SST.

