



加藤 秀

1973年生まれ。ホテルニューオータニ【日本出版クラブ会館】、箱根の【アルベルコバンブー】などで修業し、淡路島のホテル勤務時に鉄板焼と出会う。マレーシアの日本総領事館、ジャマイカの日本大使館で腕を振るい、バーレーン、クウェートでも料理講師として活躍。大宮の【くら馬】で懐石料理を学んだ後、【OSAKA キッチン】シンガポール店の責任者を務めた。

Hideshi Kato

Born in 1973. I trained at Publishing Club Kaikan in Hotel New Otani and Alberco Bamboo in Hakone and encountered teppanyaki while working at a hotel on Awaji Island. He has worked at the Consulate General of Japan in Malaysia and the Japan Embassy in Jamaica and has also worked as a cooking instructor in Bahrain and Kuwait. After learning kaiseki cuisine at Kurama in Omiya, he oversaw the OSAKA Kitchin Singapore store.



日本にある
食材の品質の良さ
素晴らしさ。

生産している方々に
感謝の気持ちを込め
皆さまに少しでも
その素晴らしさを
お届け出来たら

名物 八寸
(おつまみセット)





いくらとホタテの鉄板焼き



和風しゃぶしゃぶ蟹入コンソメスープ



季節のデザート

【コース】

おつまみセット

¥4,300 (4,730)

シェフお勧め前菜 7品
本日の逸品
A5 雌和牛ステーキ

スタンダードコース

～ Note 体験コース～
¥5,900 (6,490)

シェフお勧め前菜 7品
焼き胡麻豆腐
とん平焼き
本日の逸品
A5 和牛雌ステーキ
お好み焼き
本日のデザート

スペシャルコース

～シェフのあしあと～
¥7,900 (8,690)

シェフお勧め前菜 7品
焼き胡麻豆腐
本日の逸品その一
本日の逸品その二
A5 和牛雌ステーキ
お好み焼き
本日のデザート

【COURSE】

APPETIZERS SET

¥4,300 (4,730)

7 Appetizer Recommended by Owner
Chef Recommend Dish
A5 Wagyu Beef (female) Steak

STANDARD COUASE

¥5,900 (6,490)

7 Appetizer Recommended by Owner
Grilled Sesame Tofu
Tompeiyaki
Chef Recommend Dish
A5 Wagyu Beef (female) Steak
Okonomiyaki
Today' s Dessert

SPECIAL COUASE

¥7,900 (8,690)

7 Appetizer Recommended by Owner
Grilled Sesame Tofu
Chef Recommend Dish①
Chef Recommend Dish②
A5 Wagyu Beef (female) Steak
Okonomiyaki
Today' s Dessert



鉄板焼き Note スペシャルリテ
和風 ロッシーニ

見開きの写真は、すべてのコースに含まれます。

名物 焼き胡麻豆腐

／
半熟とん平焼き

すべてのコースに含まれます。

【冷菜】 COLD APPETIZER

ピクルス 900 円 (990)
Pickles

シェフの気まぐれサラダ 1,800 円 (1,980)
Chef Recommend Salad Assorted

前菜 7 種盛り (1 名様) 1,600 円 (1,760)
7 Appetizer Recommended by Owner

【温菜】 WARM APPETIZER

とん平焼き 900 円 (990)
Tompeiyaki

焼き胡麻豆腐 1,800 円 (1,980)
Grilled Sesame Tofu

ホタテの炭火焼き 1,800 円 (1,980)
Charcoal-grilled scallops

イカゲソバター 1,600 円 (1,760)
Squid Arms Butter

牛すじキャベツ 1,800 円 (1,980)
Beef Tendon with Cabbage

【焼きそば】 YAKISOBA

ソース焼きそば Sauce Yakisoba	1,100 円 (1,210)
辛口ドロソース焼きそば Spicy Yakisoba	1,300 円 (1,430)
牛すじカレー焼きそば Beef Tendon Curry Yakisoba	1,500 円 (1,650)

【ご飯もの】 RICE

白飯 Rice	300 円 (330)
ガーリックライス Garlic rice	1,600 円 (1,760)



牛すじ (和牛)
すべてのコースに含まれます。



【肉料理】 MEAT DISHES

名物 鶏のコンフィ 2,900 円 (3,190)
Chicken Confit

本日の豚料理 2,900 円 (3,190)
Today's Pork Dish

A5 和牛雌サーロインステーキ (100g) 6,400 円 (7,040)
A5 Wagyu Beef (female) Loin Steak

A5 和牛雌ヒレステーキ (100g) 7,200 円 (7,920)
A5 Wagyu Beef (female) Tenderloin Steak

鉄板で表面をカリッと焼き上げた後、炭火で丁寧に仕上げます。
お時間 30 分程かかります。
Estimated cooking time 30 min.

【肉巻きお好み焼き】

MEAT WRAPPED OKONOMIYAKI

キャベツたっぷり大阪風お好み焼き、
選り抜いた幻の地ソースとの相性をお楽しみください。
We grill it the Osaka-way, with a bunch of cabbage in it.
The taste perfectly matched with the special sauce
that we picked for you. Please enjoy!

豚玉 Pork	900 円 (990)
豚イカ玉 Pork & Squid	1,300 円 (1,430)
ミックス玉 Mix	1,400 円 (1,540)
スペシャル玉 Special	1,800 円 (1,980)

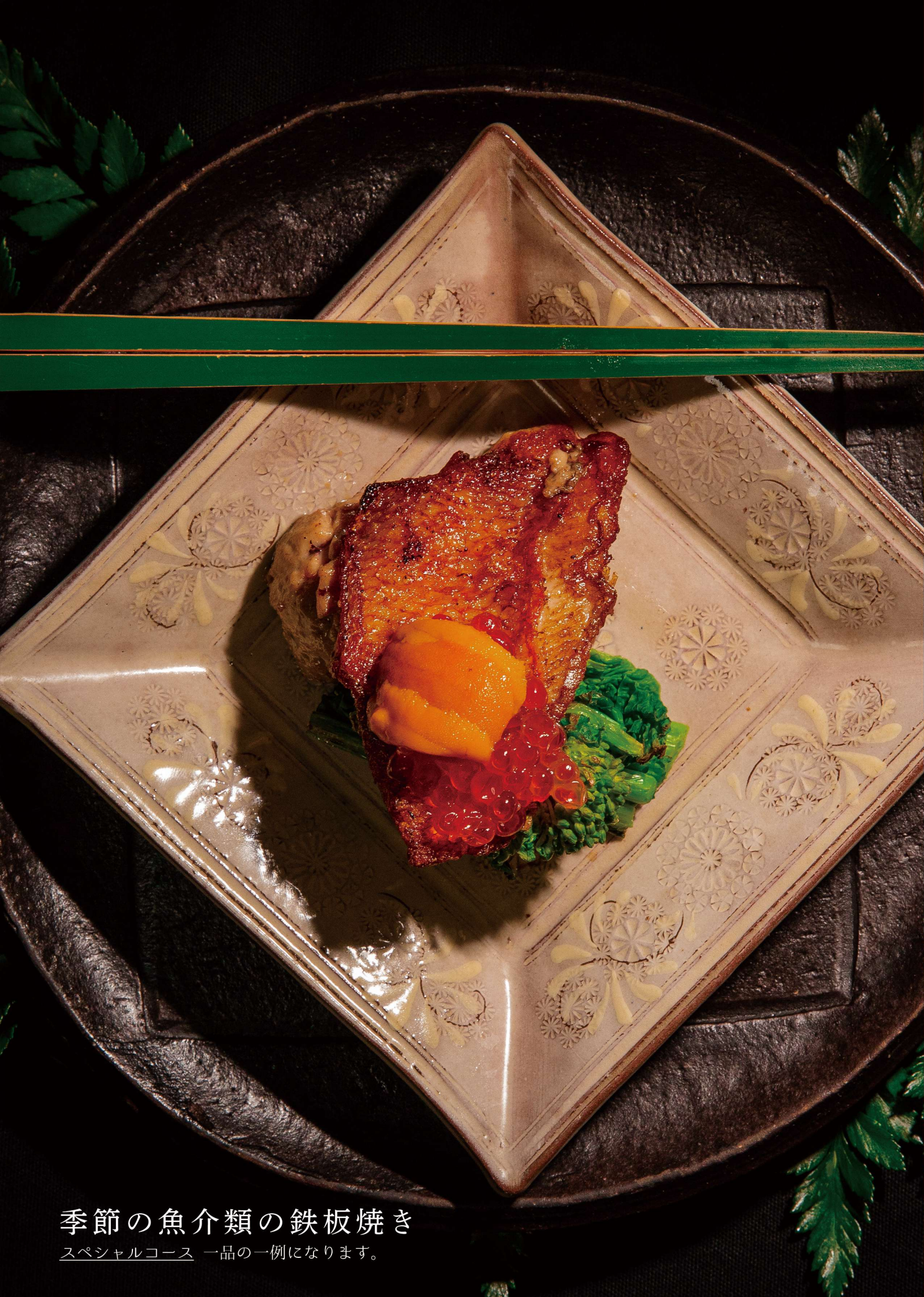
外カリっ中フワっで焼き上げる為、お時間 30 分程 がかかります。
Estimated cooking time 30 min.

【デザート】 DESSERT

本日のアイスクリーム Today's Ice Cream	500 円 (550)
季節のミニフルーツパフェ Seasonal mini-Fruit Parfait	900 円 (990)



特厚スフレお好み焼き
すべてのコースに含まれます。



季節の魚介類の鉄板焼き
スペシャルコース 一品の一例になります。



和牛の鉄砲巻き
スペシャルコース 一品の一例になります。

【ドリンク】 DRINK

●生ビール DRAFT BEER

ハートランド 700円 (770)
Heartland

●ウイスキー WHISKY

ダルマ ハイボール 800円 (880)
Daruma-Highball

オールドパー 900円 (990)
Oldd-Par

カリラ 12年 1,400円 (1,540)
CAOLILA 12 Years

マッカラン 12年 2000円 (2,200)
The Macallan 12 Years

●サワー SOUR

レモンサワー 800円 (880)
Lemon Sour

ウーロンハイ 800円 (880)
Oolong Sour

季節のフルーツサワー 900円 (990)
Seasonal Fruits Sour

●果実酒 FRUIT WINE

にごり杏露酒 800円 (880)
Nigori Apricot

あらごし梅酒 800円 (880)
Aragoshi Plum Wine

紅南高梅 800円 (880)
Beninanko-Plum Wine

●焼酎 JAPANESE SHOCHU

(芋) 富乃宝山 800円 (880)
(Sweet Potato) Tomino Houzan

(麦) 兼八 900円 (990)
(Barkey) Kanehati

(黒糖焼酎) れんと 800円 (880)
(Brown Sugar) RENTO

(米) 八海山よろしく千萬あるべし 800円 (880)
(Rice) Hakkaisan Yoroshiku

●スパークリング SPARKLING WINE

グラス Glass 800円 (880) ~

ボトル Bottle 3,800円 (4,180) ~
ワインリストあります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。
please ask...

●ワイン WINE

グラス Glass 800円 (880) ~

ボトル Bottle 3,800円 (4,180) ~
ワインリストあります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。
please ask...

【ソフトドリンク】 SOFT DRINK

台湾茶各種 Taiwan Tea	800 円 (880)
辛口ジンジャーエール Dry Taste Ginger Ale	800 円 (880)
ノンアルコールビール Non-Alcohol Beer	800 円 (880)
オレンジジュース Orange Juice	800 円 (880)
コカ・コーラ Coca Cola	800 円 (880)
アップルタイザー Apple Cider	800 円 (880)
ヒルドンナチュラルミネラルウォーター Hildon Natural Mineral water	900 円 (990)
ティーソーダ Tea soda	1,200 円 (1,320)



店主の独り言 色々な国で仕事をして、強く感じた事。
それは日本にある食材の品質の良さ、素晴らしさでした。
それを生産している方々に感謝の気持ちを込め、
皆さまに少しでもその素晴らしさをお届け出来たらと思い、料理しております。

Soliloquy What I felt strongly when I worked in various countries.
It was the quality of the ingredients in Japan.
We would like to express our gratitude to the people who produce it,
and we hope to bring it to you as much as possible.

当店では飲酒運転防止のため、お車でお越しのお客様には、アルコール類のご提供は差し控えさせて頂いております。
又、20歳未満のお客様に関しても、同様にアルコールのご提供は致しかねます。
何卒ご理解・ご協力いただきますようお願い申し上げます。

As part of the effort to avoid drink & drive, we do not serve alcohol for diners who will drive afterward.
Also, we do not serve alcohol for diners under 20 years old.
We appreciate your understanding and cooperation. Thank you!

Bon Voyage!

