

鉄板処

TETSU

グランドメニュー





食材はもちろん調理法や調味料に至るまで
美味しさを追及し徹底的にこだわり続ける
一徹無垢「TETSU」の流儀

お客様にぜひお試し頂きたい食材をご紹介します。



霧島豚 Kirishima Pork

鹿児島と宮崎の県境にある霧島連山の雄大な自然環境に囲まれて育つブランド黒豚。甘く繊細な脂身と旨味を豊富に含んだ肉質は黒豚の中でも最高峰の品質です。



米沢牛 Yonezawa Wagyu Beef

姉妹店に高級鉄板焼店の虎幻庭をもつTETSUでは都内では3倍の価格がついてもおかしくない品質の米沢牛をリーズナブルなお値段で提供することができます。



鮮魚 Seafood

TETSUでは北海道を中心に豊洲市場より産地直送の旬の鮮魚を使用しております。その全てが生食できるほど鮮度に自信があります。違いをぜひお試しください。



恵寿卵 Keijyu Egg

女性にやさしい「恵寿卵-けいじゅらん-」葉酸が豊富に含まれており濃厚な味わいを感じて頂けると思います。全ての卵料理に使用しております。

おつまみ Appetizers

北海道産水タコのカルパッチョ 950円

"Hokkaido" Water Octopus Carpaccio

市場に出回ることが極めて少ない活水タコ
明石のタコに比べ甘味があり柔らかいのが特徴です

こだわり和牛すじ煮込み 880円

Japanese Beef Tendon Stew

煮込まなくても柔らかくて美味しい
厳選和牛スジ肉を贅沢に使用しております

おつまみネギ塩牛タン 880円

Grilled Green Onion Salted Beef Tongue

特製塩ダレとネギでさっぱりと
お酒のお供におすすめです

長芋ザクザクちりめん 770円

Japanese Yam Dried Crepe

じゃが芋カリチー 770円

Deep Baked Potato Cheese

サラダ Salad

TETSUのオリジナルサラダ 880円

TETSU Original Salad

契約農家さんから直送される旬のお野菜を使用
爽やかなレモン風味のドレッシングで

本場スペインの生ハムサラダ 1,380円

Spanish Ham Salad



肉鉄板焼 Meat

霧島豚の焼しゃぶマウンテン 1,500円
Kirishima Pork Grilled Shabu-Shabu ハーフ 980円
たっぷりの黒豆もやしを霧島豚で包み
鉄板で蒸し上げる TETSU オリジナル焼しゃぶ

厳選とろける和牛カルビ 1,800円
Careful Selection Japanese Beef Kalbi
姉妹店虎幻底の総料理長が厳選した
口の中でとろける味わいは一級品です

TETSUの厚切りシャトーブリタン 2,800円
Thick Cut Beef Tongue
タン元の一番やわらかい部分だけを贅沢に使用
牛肉の最上部位であるシャトーブリアンにちなみ
当店では「厚切りシャトーブリタン」と名づけました

厳選シャトーブリアンステーキ 6,500円
Chateaubriand Steak
究極の希少部位シャトーブリアンの驚くほど繊細な口当たりと
濃厚な旨みをご堪能ください

特選牛の塩ホルモン焼き 1,200円
Grilled Beef Offal

霧島豚のサムギョプサル 1,380円
Kirishima Pork Korean Barbecue

和牛サイコロステーキ 1,700円
Wagyu Diced Steak

極上和牛ヒレステーキ 5,000円
Wagyu Fillet Steak



魚介鉄板焼 Seafood

北海道つぶ貝と九条ねぎ焼 1,380円

"Hokkaido" Shellfish with Green Onion

大きな身とプリプリとした抜群の食感
道産高級つぶ貝をさっぱり九条ねぎとともに

季節野菜とぷりぷり海老ガーリック 1,800円

Seasonal Vegetables Prawn Garlic

鮮やかな旬の季節野菜と鮮度抜群の生海老を
特製のガーリックソースでお焼きします

イカゲソ九条ねぎバター 980円

Squid Tentacles Green Onion

北海道産大粒ホタテ 一粒 1,100円

"Hokkaido" large scallops

活あわび 4,700円～

Abalone

伊勢海老 半身 7,800円～ / 一尾 14,200円～

spiny lobster

逸品鉄板焼 Ippin

恵寿卵と霧島豚のふわとろ焼 1,650円

"Hokkaido" Shellfish with Green Onion

霧島豚と大和芋を恵寿卵でふんわりと包み
焼き上げる TETSU 流とんべい焼

TETSU のガーリックライス 1,280円

"Hokkaido" large scallops

ぷりぷり海老とホタテのアヒージョ 1,500円

Japanese Grilled Squid

バケット + 330円



お食事 Meal

霧島豚と九条ねぎの塩焼きそば 1,380円

Green Onion Salt Fried Noodles

シェフ特製ボンゴレ焼きそば 1,600円

Chef Special Vongole Fried Noodles

恵寿卵の卵かけご飯 -岩塩でお召上がり下さい- 600円

Rice with Raw "Keiiju" Egg

TETSUのガーリックライス 1,280円

Tetsu Garlic Rice

お好み焼 Okonomiyaki

広島風 霧島豚の九条ねぎ天 1,600円

"Kirishima" Pork Green Onion Okonomiyaki

霧島豚とたっぷりの九条ネギでお楽しみ下さい

広島風 霧島豚天 1,780円

"Kirishima" Pork Okonomiyaki Hiroshima Style

特注麺を使用した霧島豚の広島風お好み焼

デザート Desert

TETSUの恵寿卵クレープ 1,280円

"Keiiju" Eggs Crepe

こだわり季節のシャーベット 650円

Sherbet of The Season



徹コース

TETSU course

- 農園のサラダ前菜
- 徹オリジナル煮込み
- 豊洲市場直送本日の鮮魚焼
- 旬の焼き野菜
- 極上和牛赤身ステーキ

部位の変更	・ ヒレ	+1,500円
	・ シャトーブリアン	+2,500円
	・ 米沢牛	+3,700円
- メのご飯（白米）

食事の変更	・ 焼きそば	+500円
	・ ガーリックライス	+500円
- 季節のシャーベット

全7品 5,500円

伊勢海老と 極上和牛ステーキコース

LOBSTER&STEAK course

- 本日のカルパッチョ
- 徹オリジナル煮込み
- 伊勢海老の鉄板焼
- 農園ミニサラダ
- 旬の焼き野菜
- 極上和牛赤身ステーキ

部位の変更	・ ヒレ	+1,500円
	・ シャトーブリアン	+2,500円
	・ 米沢牛	+3,700円
- メのご飯

食事の変更	・ 焼きそば	+500円
	・ ガーリックライス	+500円
- 季節のシャーベット

全8品 11,000円

全コース [メッセージ付記念日デザートプレートに変更頂けます]

特選コース

SPECIAL SELECTION course

- 本日のカルパッチョ
- 北海道産 大粒帆立
- ネギ塩牛タン
- 豊洲市場直送の鮮魚焼
- 農園サラダ
- 極上和牛ヒレステーキ
 - 部位の変更
 - ・ シャトーブリアン +1,000円
 - ・ 米沢牛 +2,200円
- メのご飯
 - 食事の変更
 - ・ 焼きそば +500円
 - ・ ガーリックライス +500円
- 季節のシャーベット

全8品 9,800円

極上和牛 ヒレステーキコース

WAGYU TENDERLOIN STEAK course

- 農園のサラダ前菜
- 本日の一品
- 旬の焼き野菜
- 極上和牛ヒレステーキ
 - 部位の変更
 - ・ シャトーブリアン +1,000円
 - ・ 米沢牛 +2,200円
- ガーリックライス
- 季節のシャーベット

全6品 8,300円

全コース「メッセージ付記念日デザートプレートに変更頂けます」

お子様コース

全5品 1,800円

- ハンバーグ
- サイコロステーキ
- ライス
- 本日のスープ
- バニラアイス