

OMAKASE

～前菜～

Appetizer

Original サラダ

Original Salad

YOKOTE's 焼野菜

YOKOTE's Grilled Vegetables

海鮮鉄板焼盛り合わせ

Assorted Fresh Seafood

特製鉄板エビマヨ

Special Grilled Shrimp with Creamy Mayo Sauce

鉄板鶏すき焼 ～夢王と共に～

Grilled Chicken Sukiyaki with "YUMEYOU Egg"

黒豚のお好み焼

Okonomiyaki with KUROBUTA pork

黒豚の焼そば

Yakisoba with KUROBUTA pork

デザート

Dessert

¥7,700 Course

～前菜～

Appetizer

Original サラダ

Original Salad

YOKOTE's 焼野菜

YOKOTE's Grilled Vegetables

海鮮鉄板焼盛り合わせ

Assorted Fresh Seafood

特製鉄板エビマヨ

Special Grilled Shrimp with Creamy Mayo Sauce

国産黒毛和牛サーロインステーキ

apanese WAGYU Sirloin Steak

国産黒毛和牛フィレステーキに +¥2,200 で変更可能です。

You can be changed to WAGYU beef fillet steak for an additional ¥2,200.

黒豚のお好み焼

Okonomiyaki with KUROBUTA pork

黒豚の焼そば

Yakisoba with KUROBUTA pork

デザート

Dessert

¥10,000 Course

～前菜～

Appetizer

Chef 特製オードブル

Chef's Special Hors d'oeuvre

YOKOTE's 焼野菜

YOKOTE's Grilled Vegetables

海鮮鉄板焼盛り合わせ

Assorted Fresh Seafood

特製鉄板エビマヨ

Special Grilled Shrimp with Creamy Mayo Sauce

活あわびの鉄板焼

Teppan-Grilled Live Abalone

国産黒毛和牛サーロインステーキ

apanese WAGYU Sirloin Steak

国産黒毛和牛フィレステーキに +¥2,200 で変更可能です。

You can be changed to WAGYU beef fillet steak for an additional ¥2,200.

夢王のミックスお好み焼

"YUMEYOU Egg" Chibo Special Okonomiyaki

夢王のミックス焼きそば

"YUMEYOU Egg" Chibo Special Yakisoba

デザート

Dessert

¥16,500 Course

※当店では、ご飲食代の10%をサービス料として頂いております。We charge 10% of the food and beverage bill as a service fee.

À LA CARTE

前 菜 Appetizers

Grilled Romaine Lettuce Salad

焼ロメインレタスのサラダ ¥1,650

ロメインレタスを鉄板で焼いた温サラダ。
夢王を使った半熟たまごを使用したChef特製ドレッシングで！

Chef's Recommended Salad

Chef おすすめサラダ ¥1,980

旬の野菜やフルーツなどを選定し、優しい味わいと色鮮やかなサラダに仕上げました。

"YUMEOU Egg" and Fresh Seafood

夢王の海鮮ユッケ ¥2,800

新鮮な海鮮を夢王の黄身を用いた特製ソースでユッケ風に...

Today's Carpaccio

本日のカルパッチョ ¥3,300

オリーブ油とトリュフ塩でさっぱりとした味わいに。白ワインによく合います。

The finest seared Wagyu beef "TATAKI"

極上和牛肉のたたき ◆数量限定◆ ¥4,620

その日の最高の部位を選定し表面を強火で炙り、じっくり休ませ火入れをしました。

名 物 Signature dish

Tonpei-Yaki

黒豚のとん平焼 ¥1,200

大阪名物とん平焼。黒豚のバラ肉と夢王の濃厚な卵を使っています。

"YUMEOU Egg" Tonpei-Yaki

夢王のOriginalとん平焼 ¥1,650

黒豚のとん平焼に山芋のすりおろしと山芋の角切りを中に包み込んだ
当店Originalのとん平焼です。

Special Teppanyaki Shrimp with Mayonnaise Sauce

特製 鉄板エビマヨ ¥2,640

スイートチリソースと特製マヨネーズを絡めた当店人気の逸品です。
カダイフの食感と海老のぷりぷり感が絶妙です。

海 鮮 Seafood

Teppan-Grilled Octopus

水タコの鉄板焼 ¥2,200

北海道産の水タコを鉄板で焼き上げます。柔らかい食感をお楽しみください。

Teppan-Grilled Squid

アオリイカの鉄板焼 ¥2,400

バター醤油の香ばしい香りとアオリイカ本来の味を塩と山葵でお召し上がりいただけます。

Teppan-Grilled Scallops

帆立貝柱の鉄板焼 ¥2,800

表面を強火で焼き上げ、帆立貝柱の甘みを存分に引き出しました。

生 簀 料 理 Dishes from Live

Teppan-Grilled Live Prawns

活車海老の鉄板焼 ¥2,310～時価

濃厚な旨味とプリプリの食感と弾力を鉄板で焼き上げます。

Teppan-Grilled Live EZO Abalone

活蝦夷あわびの鉄板焼 ¥2,800

ほど良い磯の香りと柔らかな食感を、バター醤油で香ばしく仕上げます。

Teppan-Grilled Live Abalone

活あわびの鉄板焼 350g ¥9,350～時価

大きなあわびを鉄板で『踊り焼き』。目でも楽しんでいただけます。

Teppan-Grilled Live ISE Lobster

活伊勢海老の鉄板焼 ¥19,800～時価

海老の王様である伊勢海老。当店では500g以上のものを使用。
伊勢海老本来の甘みと弾力をお召し上がりください。

肉 類 Meats

Teppan-Grilled Octopus

フォアグラの鉄板焼 ¥3,800

濃厚でクリーミーな味わいを特製ソースでお召し上がりいただけます。
熱々でミディアムレアな焼き加減は絶妙です。

Teppan-Grilled Beef Tongue

牛タンの鉄板焼 ¥2,200

強火の鉄板で焼き上げた一品。ネギと一緒に召し上がりください。

Special Beef Tongue Steak

特選! 牛タンステーキ ¥4,500

少し厚めの牛タンをステーキに！食感とタン元の脂を堪能できます。

Japanese Wagyu Sirloin Steak

国産黒毛和牛サーロインステーキ 80g ¥8,800

牛肉の王様。

サーロインステーキ本来の旨味と
ほど良い脂の甘さをご堪能ください。

120g ¥13,200

200g ¥22,000

Japanese Wagyu Sirloin Steak

国産黒毛和牛フィレステーキ 80g ¥11,000

牛肉の女王。

フィレステーキ本来の柔らかさと
あつさりとした味わいをご堪能ください。

120g ¥16,500

200g ¥27,500



※銘柄にはこだわらず、オーナー自らが目利きして選定しております。
The owner selects the products without being particular about the brand.

※当店では、ご飲食代の10%をサービス料として頂いております。
We charge 10% of the food and beverage bill as a service fee.

お好み焼 Okonomiyaki

Okonomiyaki with KUROBUTA Pork	
黒豚のお好み焼	¥1,760
黒豚を使用したお好み焼本来の味が楽しめます。	

Okonomiyaki with KUROBUTA Pork and Cheese	
黒豚とチーズのお好み焼	¥2,260
お好み焼とチーズの相性は抜群です。	

Premium WASABI Okonomiyaki	
特選! 涙のお好み焼	¥2,750
わさびがたっぷりに入った、香りと味を楽しめる山芋ベースのオリジナルお好み焼。	

"YUMEOU Egg" Chibo Special Okonomiyaki	
夢王のミックスお好み焼	¥3,080
当店人気 No.1! 夢王の半熟卵をトッピングしたミックスのお好み焼です。	

焼そば Yakisoba

KUROBUTA Pork Yakisoba	
黒豚焼そば	¥1,760
黒豚を使用した定番のソース焼そばです。	

Seafood Salt Yakisoba with green onion	
ねぎかけ海鮮塩焼そば	¥2,640
塩ダレベースの焼そばです。 海鮮の出汁と干しエビの香ばしい味わいが魅力です。	

"YUMEOU Egg" Chibo Specialty Yakisoba	
夢王のミックス焼そば	¥3,080
当店人気 No.1! 夢王の半熟卵をトッピングしたミックスの焼きそばです。	

逸品料理 Special Dish

Grilled Asparagus and Spinach with Cheese	
アスパラガスと旬野菜のチーズ焼	¥1,350
特製ピザソースとチーズがハイボールや赤・白ワインによく合います。	

Stir-fried Kurobuta Pork and Bean Sprouts	
黒豚と芹もやしの炒めもの	¥1,350
ビールのつまみに最適な一品。特製ソースをからめて焼きあげます。	

Baked Curry with Potatoes and Cheese	
じゃがいもとチーズの焼カレー	¥1,350
香ばしく焼いたじゃがいもとカレーの風味が食欲をそそります。 ビールやハイボールによく合います。	

Grilled Corn with Butter	
こだわりのとうもろこしバター焼	¥1,320
大人から子供まで大好きなコーンバター。 ホワイトコーン・とうもろこしの2種類を使用しています。	

Assorted Seasonal Grilled Vegetables	
旬の焼野菜盛り合わせ	¥1,650
旬の野菜を鉄板でじっくり焼きあげます。野菜はたくさん摂りましょう。	

Teppan Ajillo	
鉄板アヒージョ	¥1,680
特製のアヒージョソースとオリーブオイルで新鮮な野菜と海鮮を煮てます。 バケットとご一緒に。	

Teppan-grilled Chicken Gizzards and Neck Meat	
鳥豊さんの砂肝と鶏せせりの鉄板焼	¥2,800
朝挽きの鮮度の良い鶏を特製のソースでからめました。 お酒のあてによく合います。	

Grilled Chicken Steak from Toritoyo with Homemade Sauce	
鳥豊さんの鶏肉ステーキ ~自家製ソースを絡めて~	¥3,500
皮面をパリッと中はジューシーに焼きあげます。自家製ソースもよく合います。	

Grilled Wagyu Beef, Yakiniku Style	
和牛肉の鉄板焼 200g	¥6,280
黒毛和牛のフィレやサーロインを使用。とてもお得な原価割れ商品!	

ご飯類 Rice Dishes

"YUMEOU Egg" Over Rice	
夢王の卵かけごはん	¥1,100
卵かけごはん日本一を三連覇した『夢王』。当店のこだわりの卵です。	

Special Garlic Rice	
特製ガーリックライス	¥1,500
鉄板焼にかかせないガーリックライス。メに最適で鉄板焼シェフの技量が試されます。	

デザート Desserts

Vanilla Ice Cream with Brown Sugar Syrup and Kinako	
バニラアイス ~黒蜜きなこ~	¥880

Homemade Yukimi Daifuku -Ice Cream Wrapped in Mochi-	
自家製雪見大福	¥980

Today's Chef's Special Dessert	
本日のChef 特製デザート	¥1,580

※当店では、ご飲食代の10%をサービス料として頂いております。
We charge 10% of the food and beverage bill as a service fee.



DRINK

ビール Beer

Sapporo Draft Beer
サッポロ樽生 ¥880

Sapporo Draft Beer Small
サッポロ樽生 (小) ¥660

Sapporo AKABOSHI Bottle beer
サッポロ赤星 (中瓶) ¥880

Premium Alcohol-Free Beer
プレミアムアルコールフリー ¥880

サワー Japanese Shochu Cocktail

Japanese Lemon Sour (Sweetened)
国産レモンサワー 加糖 ¥880

Japanese Lemon Sour (Unsweetened)
国産レモンサワー 無糖 ¥880

グラスワイン Glass of Wine

White Wine / Red Wine
白ワイン・赤ワイン各種 ¥1,650～

梅酒 Plum Wine

Ryujin Umeshu with Beet Sugar
龍神梅酒 てんさい糖 ¥880

Ryujin Umeshu with Brown Sugar
龍神梅酒 黒糖 ¥880

ウイスキー Whiskey

Dewar's Whiskey
デュワーズ ¥880

Dewar's Whiskey 12 Years
デュワーズ 12年 ¥1,460

Yamazaki 12 Years -Japanese Vintage Whiskey-
山崎 12年 ¥2,420

Hakushu 12 Years -Japanese Vintage Whiskey-
白州 12年 ¥2,420

オリジナル Original Whiskey and Soda

Sansho (Japanese Pepper) Highball
山椒 ハイボール ¥1,430

Ginger Highball
生姜 ハイボール ¥1,430

焼酎 Shochu

Waramugi (Barley Shochu) from Fukuoka
和ら麦 (麦) 福岡 ¥880

Kichomu (Barley Shochu) from Oita
吉四六 (麦) 大分 ¥880

Bakkan Nasakejima (Barley Shochu) from Hachijojima
麦冠 情け嶋 (麦) 八丈島 酒屋が選ぶ、麦焼酎2年連続大賞 ¥1,080

Karari Imo (Sweet Potato Shochu) from Kagoshima
からり芋 (芋) 鹿児島 ¥880

Mitake (Sweet Potato Shochu) from Kagoshima
三岳 (芋) 鹿児島 ¥880

Senbonzakura (Sweet Potato Shochu) from Miyazaki
千本桜 (芋) 宮崎 酒屋が選ぶ、芋焼酎大賞 ¥1,080

日本酒 SAKE

Chilled sake
冷酒 ¥1,200～

季節に合ったお酒などございますので、スタッフにお尋ねください。

ノンアルコール Non-alcoholic

Tororin Mango (Mango Drink)
とろりんマンゴー ¥1,100

ソフトドリンク Soft Drink

Cola
コーラ ¥660

Cola Zero
コーラゼロ ¥660

Ginger Ale
ジンジャーエール ¥660

Black Oolong Tea
黒ウーロン茶 ¥660

Green Tea with Gyokuro
玉露入りお茶 ¥660

Original Black tea Soda
特製! 紅茶ソーダ ¥880

100% Orange Juice from Kumano by Yumekobo
夢工房くまのみかん100%ジュース ¥1,320

100% Apple Juice by JA Aoren
JAアオレン100%ジュース ¥1,320