



YAMANAMI

## Premium Course

やまなみプレミアムコース  
¥15,000

彩り前菜

Assorted appetizer

本日のスープ

Vegetable soup

本日のお魚のグリル

Grilled fish Chef's style

信州プレミアム牛サーロイン 70g とフィレ肉 70g 食べくらべ  
"Shinsyu-premium" wagyu beef sirloin 70g and tenderloin 70g

焼き野菜 特選塩 山葵 醤油たれ

Grilled vegetables. Salt. Wasabi. Teriyaki-sause

季節のサラダ

Seasonal salad with lemon dressing

白ご飯又はガーリックライス

White rice or Garlic fried rice

シェフ特製デザート

Today's Special dessert

YAMANAMI

## Wagyu Beef Course

やまなみ信州和牛コース  
¥9,800

メインのお料理をお選びいただけます。  
Please choose the main dish  
from **A** or **B**.

彩り前菜

Assorted appetizer

本日のスープ

Vegetable soup

本日のお魚のグリル

Grilled fish Chef's style

**A** 信州プレミアム牛サーロイン 100g

"Shinshu-premium" Wagyu beef sorloin 100g

or

**B** 信州プレミアム牛フィレ肉 80g

"Shinshu-premium" Wagyu beef tenderloin 80g

焼き野菜 特選塩 醤油たれ

Grilled vegetables. Salt. Teriyaki-sause

季節のサラダ

Seasonal salad with lemon dressing

白ご飯又はガーリックライス

White rice or Garlic fried rice

シャーベット

Sherbet



## やまなみ鉄板焼コース



メイン：和牛“信州プレミアム牛”サーロイン

- A** 和牛“信州プレミアム牛”サーロイン 130g ¥10,700  
(追加 50g ¥2,600)
- B** 和牛“信州プレミアム牛”フィレ肉 130g ¥12,500  
(追加 50g ¥3,200)
- C** 赤身肉(外国産)サーロイン 150g ¥4,900  
(追加 50g ¥900)
- D** 赤身肉(外国産)フィレ肉 150g ¥5,800  
(追加 50g ¥1,200)

彩り前菜盛り合わせ  
 野菜と押麦のトマト風味スープ  
 メインのお肉は上記からお選びください  
 焼き野菜 ポテト  
 山葵とてりやきソース  
 サラダ  
 白ご飯  
 又はガーリックライス (+500円)  
 シャーベット

お肉の焼き加減はレア/ミディアムレア/  
 ミディアム/ミディアムウェル/ウェルダン  
 よりお選びください。



### E 魚介の鉄板焼きコース ¥4,200

彩り前菜盛り合わせ  
 野菜と押麦のトマト風味スープ  
 本日のおすすめ魚介  
 焼き野菜 ポテト  
 サラダ  
 白ご飯  
 又はガーリックライス (+500円)  
 シャーベット

#### プラスの一品

お肉のコースに +1,800円 で  
 本日のお魚のグリルが追加できます



# Teppan-Yaki Set



**A** Wagyu Beef sirloin 130g steak set ¥10,700  
(add 50 g +¥2,600)

**B** Wagyu Beef Tenderloin 130g steak set ¥12,500  
(add 50 g +¥3,200)

**C** Imported Beef Sirloin 150g set ¥4,900  
(add 50 g +¥900)

**D** Imported Beef Tenderloin 150g set ¥5,800  
(add 50 g +¥1,200)

Assorted appetizers

Vegetable soup

Beef steak with Wasabi and Teriyaki sause

Grilled vegetables

Salad

White rice  
(or Garlic fried rice / Add ¥500)

Sherbet

How would you like your steak ?  
Rare / Medium Rare / Medium  
Medium Well / Well - Done



**E** Grill fish Set ¥4,200

Assorted appetizers

Vegetable soup

Today's Grilled fish  
(please ask the staff in detail)

Grilled vegetables

Salad

White rice  
(or Garlic fried rice/Add ¥500)

Sherbet

## One more dish

You can add grilled fish to your course  
for an add ¥1,800.





## Beef Teppan-yaki 鉄板焼き



黒毛和牛“信州プレミアム牛”サーロイン 130g



単品ステーキには焼き野菜が付きます。  
Steak with grilled vegetables

**1** 黒毛和牛“信州プレミアム牛”サーロイン 130g ¥9,900  
Wagyu Beef Sirloin 130g  
(¥2,600/追加 50g/Add 50g)

**2** 黒毛和牛“信州プレミアム牛”フィレ肉 130g ¥11,700  
Wagyu Beef Tenderloin 130g  
(¥3,200/追加 50g/Add 50g)

**3** 赤身肉(外国産)サーロイン 150g ¥4,300  
Imported Beef Sirloin 150g  
(¥900/追加 50g/Add 50g)

**4** 赤身肉(外国産)フィレ肉 150g ¥5,200  
Imported Beef Tenderloin 150g  
(¥1,200/追加 50g/Add 50g)

お肉の焼き加減は以下よりお選びください。  
How would you like your steak?

Rare	レア
Medium Rare	ミディアムレア
Medium	ミディアム
Medium Well	ミディアム ウェル
Well - Done	ウェルダン



## ステーキ丼 Steak Bowl



**5** やまなみステーキ丼 (130g) ¥2,800  
Beef Steak Bowl

柔らか赤身のビーフステーキに焦がしバターの香る  
テリヤキソースをたっぷり。スープ付き。

Teriyaki beef steak on White rice. With soup.

**W** ステーキ丼 (260g) ¥3,800  
Double Beef Steak Bowl

ガーリックライスに変更 ¥500

Change Garlic fried rice Add ¥500

**6** 信州プレミアム牛ステーキ丼 (120g) ¥8,500  
Wagyu Beef Steak Bowl

信州プレミアム牛のサーロインとやまなみオリジナルの  
テリヤキソースの相性は抜群。スープ付き。

Shinshu premium beef sirloin on White rice. With soup.

ガーリックライスに変更 ¥500

Change Garlic fried rice Add ¥500

## グリル Grill



**7** 照り焼きチキン ¥1,800  
Teriyaki chicken

**8** 合鴨のコンフィ ¥2,800  
Duck confit



**9** 牛すじビーフシチュー ¥2,200  
Beef Stew

**10** 帆立貝と小海老のバター醤油 ¥2,800  
Scallop and shrimp butter soy sauce

当店ではご飲食後にお車を運転される方にアルコール類の提供は一切いたしません。  
Alcohol is not advisable when you drive We care for you...



## サイドメニュー Sidedish



おたり野豚の生ハムスライス



信州サーモンと Grill アボカドのサラダ



アップルパイ バニラアイス添え

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 11 | 茸の Grill ガーリック風味 Grilled mushroom garlic flavour  | ¥750   |
| 12 | 皮付きポテトフライ Wedges potato fry   | ¥700   |
| 13 | 彩り焼き野菜 Grilled vegetable  | ¥750   |
| 14 | 蒸し野菜せいろ盛り Steam vegetable   | ¥750   |
| 15 | おたり野豚の生ハムスライス Sliced locally made prosciutto<br><small>標高 2,000m の北アルプスで熟成された地元産の原木生ハムです。</small> | ¥1,800 |

### Salad

- |    |  |                            |
|----|--|----------------------------|
| 16 | 信州サーモンと Grill アボカドのサラダ Greenleaf Salad with marinated Local-salmon and grilled avocado | ¥1,250                     |
| 17 | 季節の彩りサラダ Green leaf and radish salad   | Regular ¥900<br>Small ¥400 |

### Rice & Soup

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 18 | ガーリックライス Garlic fried rice                     | Regular ¥1,200<br>(2~3名分)<br>Small ¥700 |
| 19 | ライスとスープのセット White rice and Vegetables soup set | ¥750                                    |
| 20 | ライス単品 White rice                               | ¥400                                    |
| 21 | たっぷり野菜のスープ Vegetables soup                     | ¥400                                    |

### Desert

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 22 | アップルパイ バニラアイス添え Apple pie with Vanilla Ice cream | ¥750 |
| 23 | バニラアイス Vanilla ice cream                         | ¥350 |
| 24 | りんごシャーベット Apple sherbet                          | ¥350 |

当店ではご飲食後にお車を運転される方にアルコール類の提供は一切いたしません。  
Alcohol is not advisable when you drive We care for you...