

YAMANAMI

# Premium Course

やまなみプレミアムコース

¥18,000

彩り前菜
Assorted appetizer

本日のスープ
Vegetable soup

オマール海老と帆立の鉄板焼 きのこクリームソース
Teppan-Grilled Lobster & Scallops with Mushroom Cream Sauce

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

¥15,000

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

彩り前菜
Assorted appetizer

本日のスープ
Vegetable soup

信州サーモンと帆立、海老のグリル
Grilled Shinshu Salmon, Scallops & Shrimp

Ⓐ 信州プレミアム牛サーロイン 100g
“Shinshu-premium” Wagyu beef sorloin 100g

or

Ⓑ 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

YAMANAMI
やまなみ ディナーメニュー

# 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 ¥12,200
（追加 50g ¥2,600）

B 和牛“信州プレミアム牛”フィレ肉 130g ¥14,000
（追加 50g ¥3,200）

C 赤身肉（外国産）サーロイン 150g ¥4,700
（追加 50g ¥900）

D 赤身肉（外国産）フィレ肉 150g ¥6,200
（追加 50g ¥1,400）

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 ¥4,800

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 +2,000 円で
本日のお魚のグリルが追加できます



YAMANAMI

Teppan-Yaki Dinner set menu

English menu

# Teppan-Yaki Set



A Wagyu Beef sirloin 130g steak set ¥12,200
(add 50 g +¥2,600)

B Wagyu Beef Tenderloin 130g steak set ¥14,000
(add 50 g +¥3,200)

C Imported Beef Sirloin 150g set ¥4,700
(add 50 g +¥900)

D Imported Beef Tenderloin 150g set ¥6,200
(add 50 g +¥1,400)

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 ¥4,800

Assorted appetizers

Vegetable soup

Todays 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 ¥2,000.



YAMANAMI
グリル Grill

# 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 ¥10,200
Wagyu Beef Sirloin 130g
(¥2,600/ 追加 50g/Add 50 g)

2 黒毛和牛“信州プレミアム牛”フィレ肉 130g ¥12,000
Wagyu Beef Tenderloin 130g
(¥3,200/ 追加 50g/Add 50 g)

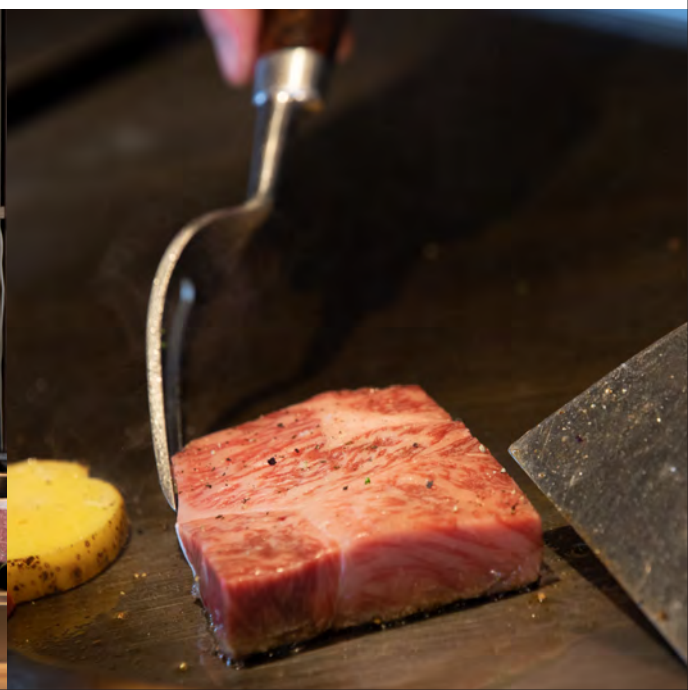
3 赤身肉 (外国産) サーロイン 150g ¥3,700
Imported Beef Sirloin 150g
(¥900/ 追加 50g/Add 50 g)

4 赤身肉 (外国産) フィレ肉 150g ¥5,200
Imported Beef Tenderloin 150g
(¥1,400/ 追加 50g/Add 50 g)

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と。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　¥8,200
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　¥2,600
Beef Stew



10 帆立貝と小海老のバター醤油　¥3,800
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


信州サーモンとグリルアボカドのサラダ


アップルパイ バニラアイス添え

| | | |
|---|---|---|
| 11 | 茸のグリル ガーリック風味　Grilled mushroom garlic flavour | ¥850 |
| 12 | 皮付きポテトフライ　Wedges potato fry | ¥750 |
| 13 | 彩り焼き野菜　Grilled vegetable | ¥850 |
| 14 | 季節の蒸し野菜　Steam vegetable | ¥850 |
| 15 | おたり野豚の生ハムスライス　Sliced locally made prosciutto<br>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。 | ¥1,800 |

## Salad

| | | |
|---|---|---|
| 16 | 信州サーモンとグリルアボカドのサラダ　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 (2〜3 名分) ¥1,200<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 | ¥1,250 |
| 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...