



ザ・鉄板焼き・エクスペリエンス

## *The Teppanyaki Experience*

Embark on a culinary adventure with our Teppanyaki experience, where traditional Japanese cooking meets modern flair on the iron griddle. 'Teppanyaki', or 'iron plate grilling', transforms regular ingredients into delightful dishes in front of our guests.

Our talented chefs showcasing their skills in a display of expertise and precision that captivates. At Yuyake Teppanyaki, this interactive dining experience invites you to share your preferences, ensuring each dish is a personalized exploration of flavors.

Dine with us for an unforgettable journey of taste, crafted with care and served with style.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please inform our team.

📍 @legianbeachhotel

🌐 legianbeachbali.com

# ***Teppanyaki Set Combinations Features***

## **Shogun**

牛肉&チキンセット

**Beef & Chicken Set  
IDR 669,000 per person**

小鉢

Kobachi



お味噌汁

Miso soup



海藻サラダに椎茸とヒラタケの生姜ドレッシングで味付け  
Mixed leaves and seaweed salad with sautéed shitake and oyster mushrooms  
flavored with ginger dressing



酒焼きのエビ

Grilled shrimp with sake



お口直しに、桃のシャーベットにライチ焼酎  
Peach sorbet with shochu lychees to cleanse your palate



オーストラリアの牛肉と甘口ソースに合わせたチキンのむね肉を鉄板焼きスタイルのアントレ、新鮮パトウ・  
カルの山菜をテーブルで調理漬物・  
たまねぎとクリーミーなマスタードディップソースやガーリックチャーハン  
A entrée of Australia beef sirloin and free range chicken breast basted with a lightly  
sweet sauce and cooked teppanyaki style, a variety of fresh Batukaru mountain  
vegetables cooked at the table, accompanied by Japanese pickles, onion  
and creamy mustard dipping sauces and garlic fried rice



フレッシュ果物の刺身カットにフランベの抹茶アイスクリームのクレープ  
Flambéed green tea ice cream crepes with fresh fruit sashimi

21% service and tax will be added to above prices

# ***Teppanyaki Set Combinations Features***

## **Sapporo**

チキン&海老セット

**Chicken & Prawn Set  
IDR 669,000 per person**

小鉢

Kobachi



お味噌汁

Miso soup



海藻サラダに椎茸とヒラタケの生姜ドレッシングで味付け  
Mixed leaves and seaweed salad with sautéed shitake and oyster mushrooms  
flavored with ginger dressing



酒焼きのエビ

Grilled shrimp with sake



お口直しに、桃のシャーベットにライチ焼酎  
Peach sorbet with shochu lychees to cleanse your palate



ジャンボな海老と甘口ソースに合わせたチキンのむね肉を鉄板焼きスタイルのアントレ、新鮮バトウ・  
カルの山菜をテーブルで調理漬物・

たまねぎとクリーミーなマスタードディップソースやガーリックチャーハン

A entrée of jumbo shrimp and free range chicken breast basted with a lightly  
sweet sauce and cooked teppanyaki style, a variety of fresh Batukaru mountain vegetables  
cooked at the table, accompanied by Japanese pickles, onion and creamy mustard  
dipping sauces and garlic fried rice



フレッシュ果物の刺身カットにフランベの抹茶アイスクリームのクレープ  
Flambéed green tea ice cream crepes with fresh fruit sashimi

21% service and tax will be added to above prices

# ***Teppanyaki Set Combinations Features***

## **Shikoku**

シーフードセット

**Seafood Set  
IDR 679,000 per person**

小鉢

Kobachi



お味噌汁

Miso soup



海藻サラダに椎茸とヒラタケの生姜ドレッシングで味付け  
Mixed leaves and seaweed salad with sautéed shitake and oyster mushrooms  
flavored with ginger dressing



酒焼きのエビ

Grilled shrimp with sake



お口直しに、桃のシャーベットにライチ焼酎  
Peach sorbet with shochu lychees to cleanse your palate



ホタテやジャンボエビのアントレと甘口ソースに合わせたチキンのむね肉を  
鉄板焼きスタイルのアントレ、新鮮バトウ・カルの山菜をテーブルで調理  
漬物・たまねぎとクリーミーなマスタードディップソースやガーリックチャーハン  
An entrée of sea scallops and jumbo shrimp, a variety of fresh Batukaru mountain  
vegetables cooked at the table, accompanied by Japanese pickles, onion  
and creamy mustard dipping sauces and garlic fried rice



フレッシュ果物の刺身カットにフランペの抹茶アイスクリームのクレープ  
Flambéed green tea ice cream crepes with fresh fruit sashimi

21% service and tax will be added to above prices

# ***T Teppanyaki Set Combinations Features***

## **Ninja** 忍者

**Beef & Prawn Set  
IDR 769,000 per person**

小鉢  
Kobachi



お味噌汁  
Miso soup



海藻サラダに椎茸とヒラタケの生姜ドレッシングで味付け  
Mixed leaves and seaweed salad with sautéed shitake and oyster mushrooms  
flavored with ginger dressing



酒焼きのエビ  
Grilled shrimp with sake



お口直しに、桃のシャーベットにライチ焼酎  
Peach sorbet with shochu lychees to cleanse your palate



オーストラリアの牛肉とジャンボな海老甘口ソー肉を鉄板焼きスタイルのアントレ、新鮮パトウ・  
カルの山菜をテーブルで調理漬物・  
たまねぎとクリーミーなマスタードディップソースやガーリックチャーハン  
An entrée Australian Sirloin of Beef and jumbo shrimp, a variety of fresh Batukaru mountain  
vegetables cooked at the table, accompanied by Japanese pickles, onion and creamy mustard  
dipping sauces and garlic fried rice



フレッシュ果物の刺身カットにフランベの抹茶アイスクリームのクレープ  
Flambéed green tea ice cream crepes with fresh fruit sashimi

*21% service and tax will be added to above prices*

# ***Teppanyaki Set Combinations Features***

## **Samurai**

ランド&シーセット

### **Land 'N Sea Set**

**IDR 989,000 per person**

小鉢

Kobachi



お味噌汁

Miso soup



海藻サラダに椎茸とヒラタケの生姜ドレッシングで味付け

Mixed leaves and seaweed salad with sautéed shitake and oyster mushrooms  
flavored with ginger dressing



酒焼きのエビ

Grilled shrimp with sake



お口直しに、桃のシャーベットにライチ焼酎

Peach sorbet with shochu lychees to cleanse your palate



オーストラリアの牛肉とロブスター、新鮮バトウ・カルの山菜をテーブルで調理  
漬物・たまねぎとクリーミーなマスタードディップソースやガーリックチャーハン

An entrée of Australia beef tenderloin and lobster tail, a variety of fresh Batukaru mountain  
vegetables cooked at the table, accompanied by Japanese pickles, onion  
and creamy mustard dipping sauces and garlic fried rice



フレッシュ果物の刺身カットにフランベの抹茶アイスクリームのクレープ

Flambéed green tea ice cream crepes with fresh fruit sashimi

21% service and tax will be added to above prices

# *Our Recommendation for Seafood Lovers*

## **Seafood Shinto**

魚&シーフードセット

**Fish and Seafood Set**  
**IDR 899,000 for two person**  
*(Minimum 2 Orders)*

小鉢

Kobachi



お味噌汁

Miso soup



海藻サラダに椎茸とヒラタケの生姜ドレッシングで味付け  
Mixed leaves and seaweed salad with sautéed shitake and oyster mushrooms  
flavored with ginger dressing



酒焼きのエビ

Grilled shrimp with sake



お口直しに、桃のシャーベットにライチ焼酎  
Peach sorbet with shochu lychees to cleanse your palate



ホタテ、サーモン、イカ、ハタの組み合わせ、新鮮バトウ・カルの山菜をテーブルで調理  
漬物・たまねぎとクリーミーなマスタードディップソースやガーリックチャーハン  
A combination of sea scallops, salmon, grouper & calamari a variety  
of fresh Batukaru mountain vegetables cooked at the table, accompanied by Japanese pickles,  
onion and creamy mustard dipping sauces and garlic fried rice



フレッシュ果物の刺身カットにフランベの抹茶アイスクリームのクレープ  
Flambéed green tea ice cream crepes with fresh fruit sashimi

*21% service and tax will be added to above prices*

## *Vegetarian Set Combinations Features*

### **Batukaru Mountain Vegetable Yakiudon**

バトウカル山の野菜・焼きうどん

**IDR 359,000 per person**

小鉢  
Kobachi



お味噌汁  
Miso soup



海藻サラダに椎茸とヒラタケの生姜ドレッシングで味付け  
Mixed leaves and seaweed salad with sautéed shitake and oyster mushrooms  
flavored with ginger dressing



お口直しに、桃のシャーベットにライチ焼酎  
Peach sorbet with shochu lychees to cleanse your palate



うどん、新鮮バトウ・カルの山菜・椎茸をテーブルで調理  
Udon noodle with a variety of fresh Batukaru mountain vegetables  
and shitake mushroom cooked on the table



フレッシュ果物の刺身カットにフランペの抹茶アイスクリームのクレープ  
Flambéed green tea ice cream crepes with fresh fruit sashimi

*21% service and tax will be added to above prices*



# *Vegetarian Set Combinations Features*

## **Tofu & Batukaru Mountain Vegetable Delight**

豆腐&バトウカル山の野菜デライト

**IDR 359,000 per person**

小鉢  
Kobachi



お味噌汁  
Miso soup



海藻サラダに椎茸とヒラタケの生姜ドレッシングで味付け  
Mixed leaves and seaweed salad with sautéed shitake and oyster mushrooms  
flavored with ginger dressing



お口直しに、桃のシャーベットにライチ焼酎  
Peach sorbet with shochu lychees to cleanse your palate



照焼きソースの豆腐バトウカル山の野菜をテーブルで調理  
Grilled teriyaki tofu with fresh Batukaru mountain vegetables cooked on the table



フレッシュ果物の刺身カットにフランベの抹茶アイスクリームのクレープ  
Flambéed green tea ice cream crepes with fresh fruit sashimi

*21% service and tax will be added to above prices*

# ***Teppanyaki***

## ***A La Carte Features***

### **Appetizer**

前菜

Miso soup  
お味噌汁

IDR 59,000

### **Meat & Poultry**

肉・家禽

Free range chicken breast 180g  
チキンの胸肉

IDR 159,000

Australian beef sirloin 200g  
オーストラリアの牛肉

IDR 285,000

Filet mignon 200g  
牛肉のテンダーロイン

IDR 389,000

### **Seafood**

シーフード

Prawns 6 pieces - 240g  
海老 6個

IDR 229,000

### **Side Dishes**

サイドディッシュ

Garlic fried rice  
ガーリックチャーハン

IDR 59,000

Batukaru mountain vegetable  
新鮮バトゥ・カルの山菜

IDR 59,000

### **Dessert**

デザート

Flambéed green tea ice cream crepes with fresh fruit sashimi  
フレッシュ果物の刺身カットにフランベの抹茶アイスクリームのクレープ

IDR 79,000

Seasonal fresh fruit  
季節のフレッシュフルーツ

IDR 55,000

*21% service and tax will be added to above prices*

## ***Makimono Sushi***

### 卷物寿司



太巻き

**Futo Maki**

*Crab, cucumber & egg roll*

IDR 55,000



照り焼き巻き

**Teriyaki Maki**

*Chicken Teriyaki Roll*

IDR 69,000



加州巻き

**California Maki**

*Avocado, iceberg lettuce,  
crab stick, cucumber*

IDR 69,000

*21% service and tax will be added to above prices*