Atarayo

Food Menu

Devour "affordable luxury anytime" at Teppanyaki.

Atarayo boasts dishes that make use of the iron plate.
Enjoy a variety of creative dishes that are brimming with ideas.

Snacks that go with alcoholic beverages 酒の肴

Classic

Shrimp chips エビチップス	¥400
Italian fried pasta イタリアン揚げパスタ	¥400
Home-made pickles 自家製ピクルス	¥500
Edamame with truffle oil トリュフオイル枝豆	¥550
Secret recipe spicy french fries 秘伝のカレースパイスポテト	¥700
Kaga lotus root chips 加賀れんこんチップス	¥650
Make your own potato salad (+￥100 for spicy pollack roe topping) 自分で作るポテトサラダ（明太子トッピング＋￥100）	¥800
Chef's whimsical ajillo with baguette シェフのきまぐれアヒージョ　バケット添え	¥1,200
Yam and cured ham roll 長芋の生ハム巻き	¥800
Fried cheese gnocchi 揚げニョッキ チーズ風味	¥800

Cheese

Flamed camembert 炎のカマンベール	¥1,800
Caprese with mozzarella and tomato モッツァレラとトマトのカプレーゼ	¥1,480
Cheese & prosciutto platter チーズ& 生ハム盛り合わせ	¥1,700

Vegetable

Seasonal vegetable salad　Original dressing 季節の野菜サラダ　オリジナルドレッシング	¥1,100
Caesar salad made on an iron plate 鉄板でつくるシーザーサラダ	¥1,300

※￥700 service charge applied (includes appetizer)

Teppanyaki 鉄板焼き

Steak

The ingredients are from "Noto Farm", which has won the highest award at the prefectural beef cattle carcass competition for six consecutive years.

The video of the interview is available on YouTube ▶

One of Atarayo's pride and joy

Noto beef steak 能登牛のステーキ	100g /¥3,900 150g /¥5,500

※Source location may change depending on circumstances

Beef

Collaboration with the hottest butcher shop

Hamburger steak by NIKUO ハンバーグby NIKUO	100g /¥1,200 200g /¥2,200
Assorted grilled sausages ソーセージ鉄板盛り	¥1,500
Tomato-Sukiyaki style Japanese Black beef 黒毛和牛 トマトすき焼き風	¥2,800

Seafood

Shrimp mayo on an iron plate 鉄板エビマヨ	¥1,700
Today's seafood teppanyaki 本日の魚介鉄板焼き	¥2,600

Classic

King oyster mushroom steak エリンギのステーキ	¥700
Grilled whole eggplant with cheese ナスの１本焼き チーズのせ	¥1,000
Teppanyaki assortment of seasonal vegetables 旬野菜の鉄板焼き盛り合わせ	¥1,700

Original

Japanese omelet on an iron plate 鉄板だし巻き	¥880
Omelet filled with Noto pork and cabbage 能登豚のとん平焼き	¥1,200
Romaine lettuce and pork mille-feuille ロメインレタスと豚肉のミルフィーユ	¥1,000

Sauce

Yakisoba on an iron plate 鉄板焼きそば

・Noto pork yakisoba with sauce 能登豚のソース焼きそば	¥990
・Yakisoba with soy sauce and seafood soup stock 海鮮だし醤油焼きそば	¥1,200

Okonomiyaki お好み焼き

・Noto pork 能登豚	¥1,200
・Seafood 魚介	¥1,600
・Mix(Noto pork and seafood) Mix（能登豚と魚介）	¥1,800

*Please note that it may take some time for preparing.

Rice ライス

・Garlic rice ガーリックライス	¥700
・Fried rice with ume plum 梅チャーハン	¥900

Bread

Baguette バケット	¥350
Garlic toast ガーリックトースト	¥450
Cheese bruschetta (with anchovies) チーズブルスケッタ（アンチョビ入り）	¥700

Dessert

Ice cream アイスクリーム	¥500
2 kinds of ice cream アイスクリーム2 種	¥900
Dessert plate デザートプレート	¥1,500
Commemorative plates, etc. 記念プレート etc	By reservation ※Fee charged 予約にて ※有料
Birthday plate バースデープレート	By reservation ※Fee charged 予約にて ※有料

Course Menu コースメニュー

Atarayo ~Tsuzumi~ course ¥5,800
あたらよ～鼓～コース

Seasonal soup
季節のスープ

Today's hors d'oeuvre platter
本日のオードブル盛り合わせ

Seasonal salad
季節のサラダ

Noto beef steak
能登牛のステーキ

Noto pork okonomiyaki
能登豚のお好み焼き

Today's dessert
本日のデザート

Atarayo ~Saigawa~ course ¥7,700
あたらよ～犀川～コース

Seasonal soup
季節のスープ

Today's hors d'oeuvre platter
本日のオードブル盛り合わせ

Seasonal salad
季節のサラダ

Today's seafood teppanyaki
本日の魚介鉄板焼き

Noto beef steak
能登牛のステーキ

Noto pork okonomiyaki
能登豚のお好み焼き

Today's dessert
本日のデザート

Atarayo ~Kenroku~ course [reservation required] ¥10,000
あたらよ～兼六～コース【要予約】

Courses using carefully selected seasonal ingredients.
We will create a menu according to your preferences.
季節に合わせた厳選素材を使用したコース。お客様のご要望に合わせてメニューを作成いたします。

All prices include tax.