

**Dinner Menu for 2010 September - October
(September 1 until October 31)
Teppan-yaki Counter**

Course Menu A
Aコース

Amuse
アミューズ

Sautéed Scallop and Fresh Fish
帆立貝のソテーと鮮魚料理の盛合せ

Chef's Salad
シェフサラダ

New Zealand Beef
Sirloin 130g or Tenderloin 100g
ニュージーランド産ビーフ
サーロイン130g または フィレ100g

Sautéed Autumn Vegetables
秋野菜のソテー

Choice of :
Steamed Rice or Fried Garlic Rice
白御飯 または ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetables
赤出汁、香の物

Dessert and Coffee
デザートとコーヒー

¥6,300

Please choose the Portion of Beef.
お肉のポーションをお選びいただけます。

Sirloin
サーロイン
180g: ¥7,350
230g: ¥8,400

Tenderloin
フィレ
150g: ¥7,770
200g: ¥9,240

Course Menu B
Bコース

Amuse
アミューズ

Sautéed Fresh Kuruma Prawn
活車海老のソテー

Sautéed Scallop and Fresh Fish
帆立貝のソテーと鮮魚料理の盛合せ

Chef's Salad
シェフサラダ

Japanese Beef
Sirloin 130g or Tenderloin 100g
黒毛和牛
サーロイン130g または フィレ100g

Sautéed Autumn Vegetables
秋野菜のソテー

Choice of :
Steamed Rice or Fried Garlic Rice
白御飯 または ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetables
赤出汁、香の物

Dessert and Coffee
デザートとコーヒー

¥10,500

Please choose the Portion of Beef.
お肉のポーションをお選びいただけます。

Sirloin
サーロイン
180g: ¥12,495
230g: ¥14,595

Tenderloin
フィレ
150g: ¥13,125
200g: ¥15,750

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

Menu for 2010 September - October
(September 1 until October 31)
Teppan-yaki Counter

Special Japanese Beef Course
特選黒毛和牛コース

Amuse
アミューズ

Two Kinds of Fresh Sashimi from Sushi Counter
お造り二種盛り 寿司カウンターより

Sautéed Kuruma Prawn and Fresh Fish
活車海老のソテーと鮮魚料理の盛合せ

Chef's Salad
シェフサラダ

Special Japanese Beef
Sirloin 130g or Tenderloin 100g
特選黒毛和牛
サーロイン130g または フィレ100g

Please choose the Portion of Beef.
お肉のポーションをお選びいただけます。

Sautéed Autumn Vegetables
秋野菜のソテー

Sirloin
サーロイン
180g:¥21,184

Choice of :
Steamed Rice or Fried Garlic Rice
白御飯 または ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetables
赤出汁、香の物

Tenderloin
フィレ
150g:¥22,050

Dessert and Coffee
デザートとコーヒー

¥17,850

Special Japanese & Abalone Course
特選黒毛和牛 & 鮑コース

Amuse
アミューズ

Two Kinds of Fresh Sashimi from Sushi Counter
お造り二種盛り 寿司カウンターより

Sautéed Black Abalone
黒鮑のソテー

Chef's Salad
シェフサラダ

Yonezawa Beef
Sirloin 130g or Tenderloin 100g
特選黒毛和牛
サーロイン130g または フィレ100g

Please choose the Portion of Beef.
お肉のポーションをお選びいただけます。

Sautéed Autumn Vegetables
秋野菜のソテー

Sirloin
サーロイン
180g:¥23,175

Choice of :
Steamed Rice or Fried Garlic Rice
白御飯 または ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetables
赤出汁、香の物

Tenderloin
フィレ
150g:¥25,200

Dessert and Coffee
デザートとコーヒー

¥21,000

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

**Menu for 2010 September - October
(September 1 until October 31)
Teppan-yaki Counter**

Seafood Course
シーフードコース

Amuse
アミューズ

Sautéed Scallop and Japanese Mushrooms
帆立貝と国産キノコのソテー

Sautéed *Kuruma* Prawn and Fresh Fish
活車海老のソテーと本日の鮮魚料理

Chef's Salad
シェフサラダ

Sautéed Black Abalone (150g)
黒鮑のソテー

Sautéed Autumn Vegetables
秋野菜のソテー

Choice of :
Steamed Rice or Fried Garlic Rice
白御飯 または ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetables
赤出汁、香の物

Dessert and Coffee
デザートとコーヒー

¥12,600

※ Fried Rice with Sea Urchin will be available upon request at ¥525.
Assorted Sushi (5pcs.) will be available upon request at ¥2,100.
各コースのお食事はご希望により 雲丹炒飯(+ ¥525)、にぎり寿司5貫(+ ¥2,100) ご用意致します。

**Menu for 2010 September - October
(September 1 until October 31)
Teppan-yaki Counter**

Special Japanese Beef

特選黒毛和牛

Sirloin サーロイン 150g	¥9,450
200g	¥13,335
Tenderloin ファイル 100g	¥8,400
150g	¥12,600

Japanese Beef

黒毛和牛

Sirloin サーロイン 150g	¥6,090
200g	¥8,190
Tenderloin ファイル 100g	¥5,250
150g	¥7,875

New Zealand Beef

ニュージーランド産ビーフ

Sirloin サーロイン 150g	¥3,360
200g	¥4,515
Tenderloin ファイル 100g	¥2,940
150g	¥4,410

Seafood

鮮魚料理

Fresh Scallops (2Pieces) 帆立貝	¥630
Fresh <i>Kuruma</i> Prawn (40g) 活車海老	¥1,575
Sautéed Langoustine (1Piece) 赤座海老	¥1,575
Fresh Fish from Today's Market 市場からの本日の鮮魚	¥3,150
Sautéed Black Abalone (150g) 黒鮑	¥6,300

Vegetable

野菜

Sautéed Autumn Vegetables 秋野菜のソテー	¥1,575
--------------------------------------	--------

Soup & Rice

お食事とお椀物

Fried Rice with Sea Urchin 雲丹の炒飯	¥1,557
Fried Garlic Rice ガーリックライス	¥840
Steamed Rice 白御飯	¥525
Miso Soup 赤出汁	¥630
Potage of the Day 本日のスープ	¥1,050

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

“Saturday Special Dinner”
土曜日限定 スペシャルディナー

Every Saturday in September - October
9-10月 毎週土曜日

Japanese Beef & Black Abalone Course
黒毛和牛&黒鮑コース

Amuse
アミューズ

Seasonal Green Salad with Apple Ginger Dressing
Ghost Plant and Endive
菜園グリーンサラダ アップルジンジャー Dressing
グラパラリーフ、アンディープ

Sautéed Black Abalone
千葉産黒鮑のソテー

Japanese Beef
Sirloin 130g or Tenderloin 100g
黒毛和牛
サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Autumn Vegetables
秋野菜のソテー

Choice of :
Steamed Rice or Fried Garlic Rice
白御飯 または ガーリックライス

Miso Soup and Pickled Vegetables
赤出汁、香の物

Dessert and Coffee
デザートとコーヒー

¥10,500