

Monthly Recommendation Lunch

“お肉の美味しさ再発見” 本日の稀少部位ランチ

We would like to offer you a special lunch menu
featuring various Rare Japanese Beef Cuts.

Please enjoy the best cut of the day by our chef.

シェフが厳選した国産牛稀少部位(カミノミ、ざぶとん、
みすじ、イチボ等)から、その日一番の特選部位を
お楽しみいただきます。

Amuse

アミューズ

Spinach and Vegetable Salad

冬の彩り野菜とミネラルたっぷり法蓮草チシャサラダ

Today's Rare Beef Cut

シェフ厳選国産牛 本日の稀少部位

Steamed Rice or Fried Garlic Rice

Tail Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス

テールスープ、香の物

Coffee

コーヒー

¥2,415

Lunch Course A

ランチ A

Amuse

アミューズ

Garden Salad

菜園サラダ

Beef Steak

Sirloin 130g or Tenderloin 100g

国産牛

サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Vegetables

京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice

Tail Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス

テールスープ、香の物

Coffee

コーヒー

¥2,940

Teppan-yaki Counter is serving “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

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。

良質なタンパク質をたっぷり含み健康的で柔らかく上質な赤身の熊本褐牛(あか牛)のランチコースをご用意いたしました。

Lunch Course B

ランチ B

Amuse
アミューズ

Garden Salad
菜園サラダ

“Aka-ushi Beef”
Sirloin 130g or Tenderloin 100g
熊本褐牛(あか牛)
サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Vegetables
京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice *
Tail Soup and Pickled Vegetables
白御飯 または ガーリックライス *
テールスープ、香の物

Dessert and Coffee
デザートとコーヒー

¥4,725

For 50g of additional beef - ¥1,680
For 100g of additional beef - ¥2,730

お肉のボリュームをお選びいただけます。

50gアップ : プラス¥1,680
100gアップ : プラス¥2,730

Lunch Course C

ランチ C

Amuse
アミューズ

Garden Salad
菜園サラダ

Sautéed Fresh Fish
本日の鮮魚ソテー

“Aka-ushi Beef”
Sirloin 130g or Tenderloin 100g
熊本褐牛(あか牛)
サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Vegetables
京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice *
Tail Soup and Pickled Vegetables
白御飯 または ガーリックライス *
テールスープ、香の物

Dessert and Coffee
デザートとコーヒー

¥6,300

* Fried Rice with Scallops will be available upon request at ¥525.

お食事はご希望により北海道産帆立貝炒飯(+ ¥525) ご用意致します。

Teppan-yaki Counter is serving “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

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。

Seafood Lunch

シーフードランチ

Amuse

アミューズ

Garden Salad

菜園サラダ

Sautéed Fresh Fish and Kuruma Prawn

本日の鮮魚料理と活車海老のソテー

Sautéed Vegetables

京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice *

Tail Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス *

テールスープ、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥3,675

* Fried Rice with Scallops will be available upon request at ¥525.

お食事はご希望により北海道産帆立貝炒飯(+ ¥525) ご用意致します。

Teppan-yaki Counter is serving "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

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。

A la Carte

“Satsuma Beef” Sirloin or Tenderloin

特選薩摩黒牛 サーロイン または ファイル

100g ¥8,400

150g ¥12,600

200g ¥16,800

“Aka-ushi Beef” Sirloin or Tenderloin

熊本褐色(あか牛) サーロイン または ファイル

100g ¥5,880

150g ¥8,820

200g ¥11,760

Beef Sirloin or Tenderloin

国産牛 サーロイン または ファイル

100g ¥3,780

150g ¥5,670

200g ¥7,560

Vegetable

野菜

Sautéed Vegetables ¥1,575

冬野菜ソテー

Seafood

鮮魚料理

Fresh Scallops (2Pieces) ¥630
帆立貝

Fresh Kuruma Prawn (40g) ¥1,575
活車海老

Langoustine (1Piece) ¥1,575
赤座海老

Fresh Fish from Today's Market ¥3,150
市場からの本日の鮮魚

Black Abalone(150g) ¥7,350
黒鮑

Soup & Rice

お食事とお椀物

Fried Rice with Scallops ¥1,890
Miso Soup and Pickled Vegetables
帆立貝炒飯セット(留椀、香の物)

Steamed Rice ¥1,050
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯セット(留椀、香の物)

Fried Rice with Scallops ¥1,575
北海道産帆立貝炒飯

Fried Garlic Rice ¥840
ガーリックライス

Steamed Rice ¥525
白御飯

Potage of the Day ¥1,050
本日のスープ

Teppan-yaki Counter is serving “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

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。

available from February 1, 2012 until February 29, 2012
2012年2月1日 ~ 2012年2月29日

*Please note that reservations for the following menu are required at last three days in advance.
3日前までのご予約をお願い致します。

**Ladies Lunch
レディースランチ**

《Menu》

Aperitif or Soft Drink

お好みの食前酒またはソフトドリンクをご一緒に

Chef's Special Appetizer

スペシャルオードブル

Fresh Fish from Today's Market

本日の鮮魚料理

Garden Salad

菜園サラダ

Japanese Beef Steak (80g)

シェフおまかせ和牛ステーキ (80g)

Sautéed Vegetables

京野菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice

Tail Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス

テールスープ、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥5,000

T Teppan-yaki Counter is serving "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

鉄板焼カウンターのお米は新潟佐渡産コシヒカリを使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

The above prices include 5% consumption tax and 10% service charge.
上記金額には消費税5%及びサービス料10%が含まれます。