

Special Lunch Menu “Niku-no-hi”  
「肉(29)の日」

2月9日=ニクノ日にちなみまして、赤身の旨味をお楽しみいただける“ドライエイジングビーフ”を  
100g～290g お好きなボリュームをお召し上がり下さい。

Monday, February 6 until Friday, February 10  
2月6日(月)～2月10日(金) ランチ

Amuse

アミューズ

Spinach and Vegetable Salad

冬の彩り野菜と寒締めほうれん草サラダ

New Zealand Beef “Dry Aging Beef”

Your chose of : 100g ~ 290g

ニュージーランド産 ドライエイジングビーフ

100g ~ 290g お好きなボリュームで

Steamed Rice

白御飯

Oxtail Soup

テールスープ

《ドライエイジングビーフとは・・・》

氷温冷蔵室で乾燥熟成され凝縮した赤身の旨さを満喫いただけるビーフです。

¥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.

鉄板焼きカウンターでは、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。