

Today's Rare Beef Cut Lunch

“お肉の美味しさ再発見” 本日の稀少部位ランチ

シェフが厳選した国産牛稀少部位(カイノミ、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

Dandelion and Vegetable Salad
春の彩り野菜とタンポポのサラダ

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
Ox Tongue Soup and Pickled Vegetables
白御飯 または ガーリックライス
牛タンスープ、香の物

Coffee
コーヒー

¥2,415

Lunch Course A

ランチ A

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。

Amuse
アミューズ

Garden Salad
菜園サラダ

New Zealand Beef
Dry Aged Beef 130g
ニュージーランド産
ドライエイジビーフ130g

Sautéed Spring Mountain Vegetables
春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice
Ox Tongue Soup and Pickled Vegetables
白御飯 または ガーリックライス
牛タンスープ、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 Spring Mountain Vegetables
春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice or Fried Rice *Chazuke*
白御飯 又は ガーリックライス 又は 焼き飯スープ茶漬け

Ox Tongue Soup and Pickled Vegetables
牛タンスープ、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 Spring Mountain Vegetables
春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice or Fried Rice *Chazuke*
白御飯 又は ガーリックライス 又は 焼き飯スープ茶漬け

Ox Tongue Soup and Pickled Vegetables
牛タンスープ、香の物

Dessert and Coffee
デザートとコーヒー

¥6,300

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

Dandelion and Vegetable Salad

春の彩り野菜とタンポポのサラダ

Sautéed Fresh Fish and Kuruma Prawn

本日の鮮魚料理と活車海老のソテー

Sautéed Spring Mountain Vegetables

春の山菜ソテー

Steamed Rice or Fried Garlic Rice or Fried Rice *Chazuke*

白御飯 又は ガーリックライス 又は 焼き飯スープ茶漬け

Ox Tongue Soup and Pickled Vegetables

牛タンスープ、香の物

Dessert and Coffee

デザートとコーヒー

¥3,675

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

お食事はご希望により雲丹炒飯(+ ¥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

“Miyazaki Beef” Sirloin or Tenderloin

特選宮崎牛 サーロインまたはフィレ

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ィレ

100g ¥5,880

150g ¥8,820

200g ¥11,760

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

Vegetable

野菜

Sautéed Spring Vegetables ¥1,575

春の彩り野菜ソテー

Soup & Rice

お食事とお椀物

Fried Rice Chazuke ¥1,890

Pickled Vegetables

焼き飯スープ茶漬けセット(香の物)

Fried Garlic Rice ¥1,260

Miso Soup and Pickled Vegetables

ガーリックライスセット(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 Chazuke ¥1,575

焼き飯スープ茶漬けセット

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 March 1, 2012 until March 31, 2012
2012年3月1日 ~ 2012年3月31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。

春野菜と静岡産桜海老を是非ご堪能下さい。

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

Sesame Tofu

築地杉寅の黒胡麻豆腐

Dandelion and Vegetable Salad

たんぽぽと春の彩り野菜サラダ

Sautéed Alfonsino

金目鯛ソテー 浜辺の恵みソース

Sautéed Sakura Shrimps and Spring Vegetable, "Okonomiyaki-style"

春野菜と桜海老のソテー お好み焼き風

Today's Rare Beef Cut (80g)

シェフ厳選国産牛 本日の稀少部位 (80g)

Steamed Rice or Fried Garlic Rice
Ox Tongue Soup and Pickled Vegetables

白御飯 または ガーリックライス
牛タンスープ、香の物

Fresh Strawberry Ice Cream

フレッシュストロベリーアイス

Coffee

コーヒー

¥5,000

Tepan-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。