

クラブ特製のハンバーグをご用意致しました。

Lunch Specialty

ステーキ屋さんのハンバーグステーキ

ご好評につき美味しい黒毛和牛を使ったハンバーグが帰ってきました。
あっさりポン酢とトマトの2種類のソースをご用意しました、御飯とご一緒にどうぞ。

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Spinach and Winter Vegetables Salad with Ginger Dressing

ほうれん草と冬野菜のグリーンサラダ ジンジャー Dressing

Hamburg Steak with Two Kinds of Sauce

ハンバーグステーキ(100g) 二種類のソース

Scallops and Zuwai Crab Soup

帆立貝とずわい蟹のスープ

Steamed Rice and Pickled Vegetables

御飯 香の物

¥2,415

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。

赤身の旨みをお楽しみいただけるドライエイジビーフをお好みで鉄板焼のペッパーステーキを是非お召し上がりください。(30日熟成ビーフ)

Dry-aged Beef Lunch

ドライエイジビーフランチ

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

(Sea Urchin Blanc Manger, Duck Sausage or Steamed Egg Custard)
(雲丹のブランマンジェ、鴨肉のソーセージ仕立て、茶碗蒸しなど)

Spinach and Winter Vegetables Salad with Ginger Dressing

ほうれん草と冬野菜のグリーンサラダ ジンジャードレッシング

Dry-aged New Zealand Angus Beef 150g

ニュージーランド産アンガス種ドライエイジビーフ 150g

Sautéed Maitake Mushroom, Winter Vegetables

福井産昇竜まいたけ、冬野菜

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

白御飯、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

C) Fried Rice Chazuke

焼き飯スープ茶漬け

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥2,415

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。

Today's Rare Cut Beef Lunch

“お肉の美味しさ再発見” 本日の稀少部位ランチ

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

(Sea Urchin Blanc Manger, Duck Sausage or Steamed Egg Custard)
(雲丹のブランマンジェ、鴨肉のソーセージ仕立て、茶碗蒸しなど)

Spinach and Winter Vegetables Salad with Ginger Dressing

ほうれん草と冬野菜のグリーンサラダ ジンジャー Dressing

Today's Rare Cut of Beef

秋田産鹿角牛(あか牛)、国産牛などの稀少部位
カイミ、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けます。

Sautéed Maitake Mushroom, Winter Vegetables

福井産昇竜まいたけ、冬野菜

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

白御飯、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

C) Fried Rice Chazuke

焼き飯スープ茶漬け

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥2,940

Teppan-yaki Counter serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

(Sea Urchin Blanc Manger, Duck Sausage or Steamed Egg Custard)
(雲丹のブランマンジェ、鴨肉のソーセージ仕立て、茶碗蒸しなど)

Spinach and Winter Vegetables Salad with Ginger Dressing

ほうれん草と冬野菜のグリーンサラダ ジンジャー Dressing

Sautéed Today's Fish and Langoustine

本日の魚料理と赤座海老のソテー

Sautéed Maitake Mushroom, Winter Vegetables

福井産昇竜まいたけと冬野菜

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

白御飯、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

C) Fried Rice Chazuke

焼き飯スープ茶漬け

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー 又は 紅茶

¥3,675

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。

シェフが厳選した上質な赤身の黒毛和牛をご堪能ください。

Lunch Course B

ランチ B

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

(Sea Urchin Blanc Manger, Duck Sausage or Steamed Egg Custard)
(雲丹のブランマンジェ、鴨肉のソーセージ仕立て、茶碗蒸しなど)

Spinach and Winter Vegetables Salad with Ginger Dressing

ほうれん草と冬野菜のグリーンサラダ ジンジャー Dressing

Japanese Beef Sirloin 130g or Tenderloin 100g

厳選黒毛和牛 サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Maitake Mushroom, Winter Vegetables

福井産昇竜まいたけと冬野菜

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

白御飯、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

C) Fried Rice Chazuke

焼き飯スープ茶漬

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー 又は 紅茶

¥4,725

50g of additional beef at ¥1,680

100g of additional beef at ¥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

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。

シェフが厳選した上質な赤身の黒毛和牛をご堪能ください。

Lunch Course C

ランチ C

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

(Sea Urchin Blanc Manger, Duck Sausage or Steamed Egg Custard)
(雲丹のブランマンジェ、鴨肉のソーセージ仕立て、茶碗蒸しなど)

Spinach and Winter Vegetables Salad with Ginger Dressing

ほうれん草と冬野菜のグリーンサラダ ジンジャー Dressing

Sautéed Today's Fish

本日の魚料理

Japanese Beef Sirloin 130g or Tenderloin 100g

厳選黒毛和牛 サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Maitake Mushroom, Winter Vegetables

福井産昇竜まいたけと冬野菜

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

白御飯、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

C) Fried Rice Chazuke

焼き飯スープ茶漬

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー 又は 紅茶

¥6,300

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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

Japanese Beef Sirloin or Tenderloin
厳選黒毛和牛 サーロインまたはフィレ

100g	¥5,880
150g	8,820
200g	11,760

Vegetable
野菜

Sautéed Seasonal Vegetables 旬の彩り野菜ソテー	¥1,575
--	--------

Seafood
魚料理

Hokkaido Scallops (2Pieces) 北海道産 帆立貝	¥1,050
---	--------

New Zealand Langoustine (1Piece) ニュージーランド産赤座海老	1,575
---	-------

Today's Fish 本日の魚料理	3,150
------------------------	-------

Black Abalone(100g) 黒鮑	4,200
---------------------------	-------

Soup & Rice
お食事とお椀物

Steamed Rice with Zuwai Crab and Egg Sauce Miso Soup and Pickled Vegetables ずわい蟹、玉子あんかけ御飯セット (味噌椀、香の物)	¥1,890
--	--------

Steamed Rice with Zuwai Crab and Egg Sauce ずわい蟹、玉子あんかけ御飯	1,575
--	-------

Fried Garlic Rice Miso Soup and Pickled Vegetables ガーリックライスセット(味噌椀、香の物)	1,260
---	-------

Fried Garlic Rice ガーリックライス	840
-------------------------------	-----

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

Steamed Rice 白御飯	525
---------------------	-----

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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 January 6 until February 1 2014
2014年1月6日 ~ 2014年2月1日

*Please note that reservation for Ladies Lunch is required at least 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

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

Petite Hors d'oeuvre

小さなオードブル

Spinach and Winter Vegetables Salad with Ginger Dressing
ほうれん草と冬野菜のグリーンサラダ ジンジャードレッシング

Sautéed Sea Food and Vegetables

シーフードと野菜の包み焼き

Japanese Beef Steak (80g)

厳選黒毛和牛ステーキ (80g)

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

白御飯、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、帆立貝とずわい蟹のスープ、香の物

C) Fried Rice Chazuke

焼き飯スープ茶漬け

Fresh Fruits

フルーツ

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥5,000

Tepan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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。

The price above includes 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。

Special Menu of "Niku-no-hi"
「肉の日メニュー」

100g～290g お好きなボリュームでお召し上がりいただけます。

Wednesday January 29 2014

2014年1月29日(水)

Lunch Menu

“Dry-aged New Zealand Angus Beef”

Your choice of : 100g ~ 290g

ニュージーランド産 アンガス種ドライエイジビーフ

100g～290g お好きなボリュームで

Salad, Steamed Rice, Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

サラダ 帆立貝とずわい蟹のスープ 御飯 香の物

¥2,940

Lunch Menu

“Prime Japanese Beef Steak”

Your choice of : 100g ~ 290g

厳選黒毛和牛ステーキ

100g～290g お好きなボリュームで

Salad, Steamed Rice, Scallops and Zuwai Crab Soup, Pickled Vegetables

サラダ 帆立貝とずわい蟹のスープ 御飯 香の物

¥6,300

Teppan-yaki Counter serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。