

Dry-aged Angus Beef Course

ニュージーランド産アンガス種ドライエイジビーフ コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Japanese Parsley and Winter Vegetables Salad with Apple Dressing

芹と冬野菜のサラダ 紅玉ドレッシング

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 Bamboo Shoot, and Hokuriku Vegetables with Steamed Turnip

筍と北陸野菜のかぶら炊き

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Steamed Rice with Zuwai Crab and Egg Sauce(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、又はずわい蟹、玉子、あんかけ御飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥6,300

50g of additional beef at ¥1,050

100g of additional beef at ¥2,100

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 ¥1,050

100gアップ : プラス ¥2,100

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。

Japanese Beef Course

厳選黒毛和牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Japanese Parsley and Winter Vegetables Salad with Apple Dressing

芹と冬野菜のサラダ 紅玉ドレッシング

Sautéed Rock Fish with Shallot Sauce

めばるのソテー エシャロットソース

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 Bamboo Shoot, and Hokuriku Vegetables with Steamed Turnip

筍と北陸野菜のかぶら炊き

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Steamed Rice with *Zuwai* Crab and Egg Sauce(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、又はずわい蟹、玉子、あんかけ御飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥10,500

50g of additional beef at ¥1,575

100g of additional beef at ¥3,150

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 ¥1,575

100gアップ : プラス ¥3,150

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。

柔らかく上質な赤身を厳選した黒毛和牛と
黒鮑をぜひご堪能ください。

Taraba Crab, Black Abalone & Japanese Beef Course

たらば蟹と黒鮑&厳選黒毛和牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Japanese Parsley and Winter Vegetables Salad with Apple Dressing

芹と冬野菜のサラダ 紅玉ドレッシング

Sautéed Taraba Crab Black Abalone

たらば蟹と黒鮑のソテー

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 Bamboo Shoot, and Hokuriku Vegetables with Steamed Turnip

筍と北陸野菜のかぶら炊き

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Steamed Rice with Zuwai Crab and Egg Sauce(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、又はずわい蟹、玉子、あんかけ御飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥12,600

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。

能登半島を代表する銘柄牛、能登牛をご用意いたしました。

Noto Beef Course

特選能登牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Japanese Parsley and Winter Vegetables Salad with Apple Dressing

芹と冬野菜のサラダ 紅玉ドレッシング

"Noto Beef" Sirloin 150g or Tenderloin 120g

特選能登牛 サーロイン150g または ファイル120g

Sautéed Bamboo Shoot, and Hokuriku Vegetables with Steamed Turnip

筍と北陸野菜のかぶら炊き

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Steamed Rice with *Zuwai* Crab and Egg Sauce(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、又はずわい蟹、玉子、あんかけ御飯(+¥525)

味噌椀、香の物

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥12,600

* 能登牛フィレステーキは入荷状況によって
神戸牛へ変更させていただきます。

***Please note "Note Beef" should be changed "Kobe Beef"
without any notice, due to the seasonal availability.**

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。

能登を代表する銘柄牛石川産能登牛をご用意いたしました。
美味しい根菜と共に、是非お楽しみください。

Noto Beef & Seafood Course

特選能登牛と魚のコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Today's Fish

本日の魚料理

Japanese Parsley and Winter Vegetables Salad with Apple Dressing

芹と冬野菜のサラダ 紅玉ドレッシング

"Noto Beef" Sirloin 130g or Tenderloin 100g

特選能登牛 サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Bamboo Shoot, and Hokuriku Vegetables with Steamed Turnip

筍と北陸野菜のかぶら炊き

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Steamed Rice with Zuwai Crab and Egg Sauce(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、又はずわい蟹、玉子、あんかけ御飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥15,750

50g of additional beef at ¥2,100

100g of additional beef at ¥4,200

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 ¥2,100

100gアップ : プラス ¥4,200

*** 能登牛フィレステーキは入荷状況によって
神戸牛へ変更させていただきます。**

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。

日本海の潮風を浴びた牧草を食べて育った能登牛と
冬の味覚たらば蟹、黒鮑を是非お楽しみ下さい。

Taraba Crab, Black Abalone & Noto Beef Course

たらば蟹、黒鮑と特選能登牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Sautéed Taraba Crab and Black Abalone

たらば蟹と黒鮑のソテー

Japanese Parsley and Winter Vegetables Salad with Apple Dressing

芹と冬野菜のサラダ 紅玉ドレッシング

"Noto Beef" Sirloin 130g or Tenderloin 100g

特選能登牛 サーロイン130g または ファイル100g

Sautéed Bamboo Shoot, and Hokuriku Vegetables with Steamed Turnip

筍と北陸野菜のかぶら炊き

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Steamed Rice with Zuwai Crab and Egg Sauce(+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、又はずわい蟹、玉子、あんかけ御飯(+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥17,850

*** 能登牛フィレステーキは入荷状況によって
神戸牛へ変更させていただきます。**

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 Course

シーフードコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Sautéed Hokkaido Scallops and Langustine
北海道八雲漁港帆立貝と赤座海老のソテー

Sautéed Rock Fish with Shallot Sauce
めばるのソテー エシヤロットソース

Japanese Parsley and Winter Vegetables Salad with Apple Dressing
芹と冬野菜のサラダ 紅玉ドレッシング

Sautéed Black Abalone with Liver Sauce
黒鮑のソテー肝ソースにて

Sautéed Bamboo Shoot, and Hokuriku Vegetables with Steamed Turnip
筍と北陸野菜のかぶら炊き

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Steamed Rice with Zuwai Crab and Egg Sauce (+¥525)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、又はずわい蟹、玉子、あんかけ御飯 (+ ¥525)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥12,600

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

Noto Beef Sirloin or Tenderloin

特選能登牛 サーロインまたはフィレ

100g	¥8,400
150g	12,600
200g	16,800

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

Seafood
魚料理

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

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

Today's Fish 3,150
本日の魚料理

Black Abalone(100g) 4,200
黒鮑

Vegetable
野菜

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

Soup & Rice
お食事とお椀物

Steamed Rice with Zuwai Crab and Egg Sauce ¥1,890
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)

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

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

Fried Garlic Rice 840
ガーリックライス

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

Steamed Rice 525
白御飯

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。