

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

ご好評いただいております、黒毛和牛100%のハンバーグ。
今月は目玉焼きとデミグラスソース。黄身をからめてお召し上がり下さい。

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Ten Kinds of Vegetable Salad with Green Mustard Dressing

10種類の野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

Hamburg Steak and Sautéed Seasonal Vegetables with Fried Egg

ハンバーグステーキ 目玉焼き添え
季節の彩り野菜のソテー デミグラスソース

Ox-Tail Soup

牛テールのスープ

Steamed Rice and Pickled Vegetables

御飯 香の物

¥2,300

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料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

(Tomato Compote, Conger Eel Escabeche or Vegetables Mousse)

(トマトのコンポート、穴子のエスカベッシュ、季節野菜のムースなど)

Ten Kinds of Vegetable Salad with Green Mustard Dressing

10種類の野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

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 Seasonal Vegetables with Spaghetti Squash and Sweet Pepper

季節の野菜のソテー 金糸瓜、ししとうなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、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

¥2,300

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料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

(Tomato Compote, Conger Eel Escabeche or Vegetables Mousse)
(トマトのコンポート、穴子のエスカベッシュ、季節野菜のムースなど)

Ten Kinds of Vegetable Salad with Green Mustard Dressing

10種類の野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

Today's Rare Cut of Beef

秋田産あか牛鹿角牛 国産牛などの稀少部位

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。

Sautéed Seasonal Vegetables with Spaghetti Squash and Sweet Pepper

季節の野菜のソテー 金糸瓜、ししとうなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、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

¥2,800

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料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

(Tomato Compote, Conger Eel Escabeche or Vegetables Mousse)

(トマトのコンポート、穴子のエスカベッシュ、季節野菜のムースなど)

Ten Kinds of Vegetable Salad with Green Mustard Dressing

10種類の野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

Sautéed Sea Bream with Lime Cream Sauce

黒鯛と帆立貝のソテー ライムクリームソース

Sautéed Seasonal Vegetables with Spaghetti Squash and Sweet Pepper

季節の野菜のソテー 金糸瓜、ししとうなど

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、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

¥3,500

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料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

(Tomato Compote, Conger Eel Escabeche or Vegetables Mousse)

(トマトのコンポート、穴子のエスカベッシュ、季節野菜のムースなど)

Ten Kinds of Vegetable Salad with Green Mustard Dressing

10種類の野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

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 Seasonal Vegetables with Spaghetti Squash and Sweet Pepper

季節の野菜のソテー 金糸瓜、ししとうなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、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

¥4,500

50g of additional beef at ¥1,600

100g of additional beef at ¥2,600

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¥1,600

100gアップ : プラス¥2,600

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料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

(Tomato Compote, Conger Eel Escabeche or Vegetables Mousse)

(トマトのコンポート、穴子のエスカベッシュ、季節野菜のムースなど)

Ten Kinds of Vegetable Salad with Green Mustard Dressing

10種類の野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

Steamed Sea Bream with Lime Cream Sauce

黒鯛のスチーム ライムクリームソース

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 Seasonal Vegetables with Spaghetti Squash and Sweet Pepper

季節の野菜のソテー 金糸瓜、ししとうなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、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

¥6,000

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料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	¥5,600
150g	8,400
200g	11,200

Vegetable
野菜

Sautéed Seasonal Vegetables 旬の彩り野菜ソテー	¥1,500
--	--------

Seafood
魚料理

Hokkaido Scallops (2Pieces) 北海道産 帆立貝	¥1,000
---	--------

New Zealand Langoustine (1Piece) ニュージーランド産赤座海老	1,500
---	-------

Today's Fish 本日の魚料理	3,000
------------------------	-------

Black Abalone(100g) 黒鮑	4,000
---------------------------	-------

Soup & Rice
お食事とお椀物

Fried Rice with Whitebait and Mustard leaf Miso Soup and Pickled Vegetables しらすと高菜の炒飯セット (味噌椀、香の物)	¥1,800
--	--------

Fried Rice with Whitebait and Mustard leaf しらすと高菜の炒飯セット	1,500
---	-------

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)	1,200
---	-------

Fried Garlic Rice ガーリックライス	800
-------------------------------	-----

Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables 白御飯セット(味噌椀、香の物)	1,000
---	-------

Steamed Rice 白御飯	500
---------------------	-----

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

available from June 2 until June 30 2014
2014年6月2日 ~ 2014年6月30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

Ten kinds of Vegetable Salad with Green Mustard Dressing

10種類の野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

Steamed Vegetables and Sea Bream with Lime Cream Sauce

野菜と黒鯛のスチーム ライムクリームソース

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

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、香の物

C) Fried Rice Chazuke

焼き飯スープ茶漬け

Special Dessert

鉄板焼オリジナル ぜんざい

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