

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。
今月はマッシュルームをたっぷり使ったクリームソースをご用意しました。

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Green Salad with Sesame Dressing

グリーンサラダ(水菜・ほうれん草・ロメーヌレタス) 胡麻ドレッシング

Hamburg Steak with Mushroom Cream Sauce

ハンバーグステーキ
きのこのクリームソース

Samgyetang

サムゲタン

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

(Bavarian Cream of Paprika, Marinated Seafood, Steamed Egg Custard with Matsutake)
(パプリカのババロア、魚介のマリネ、松茸茶碗蒸しなど)

Green Salad with Sesame Dressing

グリーンサラダ(水菜・ほうれん草・ロメーヌレタス) 胡麻ドレッシング

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 Shiitake Mushroom, Sweet Potato
秋野菜のソテー 茨城県産肉厚椎茸、鳴門金時芋など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

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

(Bavarian Cream of Paprika, Marinated Seafood, Steamed Egg Custard with Matsutake)

(パプリカのババロア、魚介のマリネ、松茸茶碗蒸しなど)

Green Salad with Sesame Dressing

グリーンサラダ(水菜・ほうれん草・ロメーヌレタス) 胡麻ドレッシング

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

カイミ、ざぶとん、みすじ、イチボなど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 Shiitake Mushroom, Sweet Potato

秋野菜のソテー 茨城県産肉厚椎茸、鳴門金時芋など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

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

(Bavarian Cream of Paprika, Marinated Seafood, Steamed Egg Custard with Matsutake)

(パプリカのババロア、魚介のマリネ、松茸茶碗蒸しなど)

Green Salad with Sesame Dressing

グリーンサラダ(水菜・ほうれん草・ロメーヌレタス) 胡麻ドレッシング

Sautéed Sea Bream and Langoustin with Eggplant Sauce

鯛と赤座海老のソテー 秋茄子ソース

Sautéed Seasonal Vegetables with Shiitake Mushroom, Sweet Potato

秋野菜のソテー 茨城県産肉厚椎茸、鳴門金時芋など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

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

(Bavarian Cream of Paprika, Marinated Seafood, Steamed Egg Custard with Matsutake)

(パプリカのババロア、魚介のマリネ、松茸茶碗蒸しなど)

Green Salad with Sesame Dressing

グリーンサラダ(水菜・ほうれん草・ロメーヌレタス) 胡麻ドレッシング

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 Shiitake Mushroom, Sweet Potato

秋野菜のソテー 茨城県産肉厚椎茸、鳴門金時芋など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

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

(Bavarian Cream of Paprika, Marinated Seafood, Steamed Egg Custard with Matsutake)

(パプリカのバババロア、魚介のマリネ、松茸茶碗蒸しなど)

Green Salad with Sesame Dressing

グリーンサラダ(水菜・ほうれん草・ロメーヌレタス) 胡麻ドレッシング

Sautéed Sea Bream with Citrus SUDACHI

鯛のソテー すだち添え

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 Shiitake Mushroom, Sweet Potato

秋野菜のソテー 茨城県産肉厚椎茸、鳴門金時芋など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

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	¥2,000
--	--------

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 Sea Urchin Miso Soup and Pickled Vegetables うに炒飯セット (味噌椀、香の物)	¥1,800
---	--------

Fried Rice with Sea Urchin うに炒飯	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 October 1 until November 1
2014年10月1日 ~ 2014年11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

Green Salad with Sesame Dressing

グリーンサラダ(水菜・ほうれん草・ロメヌレタス) 胡麻ドレッシング

Sautéed Vegetables and Seafood Cartoccio

秋野菜と魚介のカルトッチョ

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

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

Special Dessert

アイスマロンモンブラン

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥5,000

T 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 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。