

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、2種類のソースをご用意いたしました。
デミグラスソースとクリーミーなマッシュルームソースでお召し上がりください。

Seasonal Appetizer
季節の小鉢

YUKISHITA Carrot and Bouquet Lettuce Salad with Onion Dressing
雪下人参とブーケレタスのサラダ オニオンドレッシング

Hamburg Steak with Mushroom and Demi glace Sauce
ハンバーグステーキ
2種類のソース(マッシュルームソースとデミグラスソース)

Zuwai Crab and Scallop Soup
ズワイ蟹と帆立貝のスープ

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。

鉄板焼 特製のカレーをご用意致しました。

Lunch Specialty
ステーキ屋さんのステーキカレー
期間限定のランチメニュー

赤身のオーストラリア産ビーフと、シェフ自慢のカレーソースをご用意しました。
雪下人参サラダと一緒にお召し上がりください。

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢

YUKISHITA Carrot and Bouquet Lettuce Salad with Onion Dressing
雪下人参とブーケレタスのサラダ オニオンドレッシング

Aussie Beef Steak with Curry Sause
オーストラリア産ビーフ150g ステーキカレー

Ice Cream
アイスクリーム

¥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

Simmered YUKITARO Radish with Egg White, Grilled Turnip with Prawn Mayonnaise
Egg Custard with Cod Milt
(雪太郎大根 淡雪仕立て、蕪の海老マヨネーズ焼き、雲子の茶碗蒸しなど)

YUKISHITA Carrot and Bouquet Lettuce Salad with Onion Dressing
雪下人参とブーケレタスのサラダ オニオンドレッシング

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
冬野菜のソテー

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

- A) Steamed Rice
Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables
白御飯、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物
- B) Fried Garlic Rice
Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables
ガーリックライス、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物
- C) Fried Rice with Sea urchin(+¥500)
Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables
ウニ炒飯 (+ ¥500) 、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、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

Simmered YUKITARO Radish with Egg White, Grilled Turnip with Prawn Mayonnaise
Egg Custard with Cod Milt

(雪太郎大根 淡雪仕立て、蕪の海老マヨネーズ焼き、雲子の茶碗蒸しなど)

YUKISHITA Carrot and Bouquet Lettuce Salad with Onion Dressing

雪下人参とブーケレタスのサラダ オニオンドレッシング

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

冬野菜のソテー

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables
白御飯、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables
ガーリックライス、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea urchin(+¥500)

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables
ウニ炒飯 (+ ¥500) 、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、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

Simmered YUKITARO Radish with Egg White, Grilled Turnip with Prawn Mayonnaise
Egg Custard with Cod Milt

(雪太郎大根 淡雪仕立て、蕪の海老マヨネーズ焼き、雲子の茶碗蒸しなど)

YUKISHITA Carrot and Bouquet Lettuce Salad with Onion Dressing

雪下人参とブーケレタスのサラダ オニオンドレッシング

Sautéed John Dory and Langoustine with Sudachi Citron

的鯛と赤座海老のソテー すだち添え

Sautéed Seasonal Vegetables

冬野菜のソテー

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

白御飯、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea urchin(+¥500)

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、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

Simmered YUKITARO Radish with Egg White, Grilled Turnip with Prawn Mayonnaise
Egg Custard with Cod Milt

(雪太郎大根 淡雪仕立て、蕪の海老マヨネーズ焼き、雲子の茶碗蒸しなど)

YUKISHITA Carrot and Bouquet Lettuce Salad with Onion Dressing

雪下人参とブーケレタスのサラダ オニオンドレッシング

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

冬野菜のソテー

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

白御飯、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea urchin(+¥500)

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、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

Simmered YUKITARO Radish with Egg White, Grilled Turnip with Prawn Mayonnaise
Egg Custard with Cod Milt

(雪太郎大根 淡雪仕立て、蕪の海老マヨネーズ焼き、雲子の茶碗蒸しなど)

YUKISHITA Carrot and Bouquet Lettuce Salad with Onion Dressing

雪下人参とブーケレタスのサラダ オニオンドレッシング

Sautéed John Dory and Langoustine with Sudachi Citron

的鯛と赤座海老のソテー 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 ファイレ100g

Sautéed Seasonal Vegetables

冬野菜のソテー

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

白御飯、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea urchin(+¥500)

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、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(150g) 黒鮑	7,000
---------------------------	-------

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
------------------------------------	-------

Steamed Rice with Crab and Egg Sauce 蟹と玉子、あんかけ御飯	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 February 2 until 28
2015年2月5日 ~ 2015年2月28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

YUKISHITA Carrot and Bouquet Lettuce Salad with Onion Dressing

雪下人参とブーケレタスのサラダ オニオンドレッシング

Grilled John Dory and Bamboo Shoot with Sudachi Citron

的鯛と筍のグリル すだち添え

Sautéed Seasonal Vegetables

季節野菜のソテー

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

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

白御飯、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

Special Dessert

ガトーショコラ 塩キャラメルアイス添え

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。

*Lunch with a complimentary drink(a glass of soft drink) and
For groups of four people or more, a lunch for one person will be free.
ソフトドリンク1杯と、4名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

Special Lunch Menus for New Year Season

新春感謝プラン

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

YUKISHITA Carrot and Bouquet Lettuce Salad with Onion Dressing

雪下人参とブーケレタスのサラダ オニオンドレッシング

Dry-aged Aussie Beef 150g

オーストラリア産ドライエイジビーフ 150g

Sautéed Seasonal Vegetables

季節野菜のソテー

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Steamed Rice

白御飯 又は ガーリックライス

Zuwai Crab and Scallop Soup and Pickled Vegetables

ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥3,300

Tteppan-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。