

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、牛すじ肉を赤ワインでとろとろに煮込んだソースをご用意しました。

Seasonal Appetizer
季節の小鉢

Seasonal Vegetables and Dandelion Salad with Sudachi Citron Dressing
春の彩り野菜とタンポポのサラダ すだちドレッシング

Hamburg Steak with Stewed of Beef and Wine Sauce
ハンバーグステーキ
牛すじの赤ワイン煮込みソース

Ox-Tail Soup
牛テールスープ

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。

Lunch Specialty

モダン焼き

3月限定のランチメニュー

鉄板焼カウンターで野菜のグリルと
春キャベツをたっぷり使ったモダン焼きをご賞味下さい。

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Seasonal Vegetables and Dandelion Salad with Sudachi Citron Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ すだちドレッシング

Modanyaki

(Savoury Pancake Containing Pork, Vegetables and Noodles)

春キャベツと豚バラ、玉子のモダン焼き

Grilled Chef Recommendation Seasonal Vegetables

シェフお薦めのグリル野菜(筍、空豆、皮つきヤングコーンなど)

¥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

Egg Custard with Truffle, Deep -fried Seasonal Vegetables with Amber Sauce, Trout Confit
(黒トリュフの茶碗蒸し、春野菜の揚げ出し、桜鱈のコンフィなど)

Seasonal Vegetables and Dandelion Salad with Sudachi Citron Dressing
春の彩り野菜とタンポポのサラダ すだちドレッシング

Dry-aged Australia Beef 150g
オーストラリア産ドライエイジビーフ 150g

Sautéed Seasonal Vegetables
春野菜のソテー

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

- A) Steamed Rice
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 with Sea urchin(+¥500)
Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables
ウニ炒飯 (+ ¥500) 、牛テールスープ、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

Egg Custard with Truffle, Deep -fried Seasonal Vegetables with Amber Sauce, Trout Confit
(黒トリュフの茶碗蒸し、春野菜の揚げ出し、桜鱈のコンフィなど)

Seasonal Vegetables and Dandelion Salad with Sudachi Citron Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ すだちドレッシング

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

春野菜のソテー

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

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 with Sea urchin(+¥500)

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、牛テールスープ、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

Egg Custard with Truffle, Deep -fried Seasonal Vegetables with Amber Sauce, Trout Confit
(黒トリュフの茶碗蒸し、春野菜の揚げ出し、桜鱈のコンフィなど)

Seasonal Vegetables and Dandelion Salad with Sudachi Citron Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ すだちドレッシング

Sautéed Sea Bream and Langoustine with Salt and Citron

黒鯛と赤座海老のソテー 塩レモン添え

Sautéed Seasonal Vegetables

春野菜のソテー

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

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 with Sea urchin(+¥500)

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、牛テールスープ、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

Egg Custard with Truffle, Deep -fried Seasonal Vegetables with Amber Sauce, Trout Confit
(黒トリュフの茶碗蒸し、春野菜の揚げ出し、桜鱒のコンフィなど)

Seasonal Vegetables and Dandelion Salad with Sudachi Citron Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ すだちドレッシング

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

春野菜のソテー

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

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 with Sea urchin(+¥500)

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、牛テールスープ、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

Egg Custard with Truffle, Deep -fried Seasonal Vegetables with Amber Sauce, Trout Confit

(黒トリュフの茶碗蒸し、春野菜の揚げ出し、桜鱒のコンフィなど)

Seasonal Vegetables and Dandelion Salad with Sudachi Citron Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ すだちドレッシング

Grilled Sea Bream with Sudachi Citron

黒鯛のグリル 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

春野菜のソテー

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

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 with Sea urchin(+¥500)

Ox-Tail Soup, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、牛テールスープ、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 (2Piece) 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3月1日 ~ 2015年3月31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

Seasonal Vegetables and Dandelion Salad with Sudachi Citron Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ すだちドレッシング

Sautéed Sea Bream with Lime and Ginger Cream Sauce

黒鯛のソテー ライムジンジャークリームソース

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

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

Special Dessert

ストロベリーパイ

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥5,000

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。