

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、人気No1の目玉焼きハンバーグステーキに  
自家製デミグラスソースをご用意しました。

Seasonal Appetizer  
季節の小鉢

Seasonal Vegetables and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing  
彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

Hamburger Steak and Fried Egg with Demi-glace Sauce  
ハンバーグステーキ 目玉焼き添え  
デミグラスソース

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 may 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  
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

Red Bell Pepper Bavarian Pudding, Marinated Sea Food, Cold Lobster Soup  
(赤ピーマンのババロア、シーフードマリネ、冷製オマール海老のスープなど)

### Seasonal Vegetables and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing

彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

### Dry-aged Australian Beef 100g

オーストラリア産ドライエイジビーフ 100g

### Sautéed Seasonal Vegetables Onion, Jumbo Mushrooms

春野菜のソテー 新玉葱、ジャンボマッシュルームなど

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 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 may 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 Cuts 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

Red Bell Pepper Bavarian Pudding, Marinated Sea Food, Cold Lobster Soup  
(赤ピーマンのバンバロア、シーフードマリネ、冷製オマール海老のスープなど)

### Seasonal Vegetables and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing

彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

### Today's Rare Cuts 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 Onion, Jumbo Mushrooms

春野菜のソテー 新玉葱、ジャンボマッシュルームなど

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 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 may 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

Red Bell Pepper Bavarian Pudding, Marinated Sea Food, Cold Lobster Soup  
(赤ピーマンのババロア、シーフードマリネ、冷製オマール海老のスープなど)

### Seasonal Vegetables and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing

彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

### Sautéed Marbled Rockfish and Scallop with Brown Butter Sauce

かさごと帆立貝のソテー 焦がしバターソース

### Sautéed Seasonal Vegetables Onion, Jumbo Mushrooms

春野菜のソテー 新玉葱、ジャンボマッシュルームなど

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 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

**¥3,500**

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.  
Please note that menu items may 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国産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

Red Bell Pepper Bavarian Pudding, Marinated Sea Food, Cold Lobster Soup  
(赤ピーマンのババロア、シーフードマリネ、冷製オマール海老のスープなど)

### Seasonal Vegetables and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing

彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

### Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

国産牛 サーロイン100g または ファイル100g

### Sautéed Seasonal Vegetables Onion, Jumbo Mushroom

春野菜のソテー 新玉葱、ジャンボマッシュルームなど

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 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

**¥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 may 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国産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

Red Bell Pepper Bavarian Pudding, Marinated Sea Food, Cold Lobster Soup  
(赤ピーマンのババロア、シーフードマリネ、冷製オマール海老のスープなど)

### Seasonal Vegetables and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing

彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

### Sautéed Marbled Rockfish with Brown Butter Sauce

かさごのソテー 焦しバターソース

### Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

国産牛 サーロイン100g または ファイレ100g

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

**¥6,000**

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.  
Please note that menu items may 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  
国産牛 サーロイン または ファイル

100g	¥6,000
150g	9,000
200g	12,000

**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
------------------------------------	-------

Fried Rice with Firefly Squid ホタルエイカの炒飯	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 may 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 April 1 until 25

2015年4月1日 ~ 2015年4月25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 Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing**

彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

**Sautéed Rockfish with Brown Butter Sauce**

かさごのソテー 焦しバターソース

**Sautéed Seasonal Vegetables**

季節野菜のソテー

**Japanese Beef Steak (60g)**

国産牛ステーキ (60g)

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**

フルーツスープのパイ包み焼き

**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 may 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。



available from April 1 until 25  
2015年4月1日 ~ 2015年4月25日

\*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 Menu  
セクレタリーズメニュー

Today's Seasonal Appetizer  
季節の小さな小鉢

Seasonal Vegetables and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing  
彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

Dry-aged Australian Beef 100g  
オーストラリア産ドライエイジビーフ 100g

Sautéed Seasonal Vegetables  
季節野菜のソテー

お食事を以下よりお選びいただけます。

Choice of:  
Steamed Rice or Fried Garlic Rice  
Ox-Tail Soup and Pickled Vegetables  
白御飯 又は ガーリックライス  
牛テールスープ、香の物

Coffee or Tea  
コーヒー又は紅茶

¥3,300

Teppan-yaki Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.  
Please note that menu items may 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。