

クラブ特製のハンバーグをご用意しました。

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
シェフ自慢のテリヤキソースをご用意しました。

Seasonal Appetizer
季節の小鉢

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Lemon Dressing
彩り野菜とシルクレタスサラダ レモンドレッシング

Hamburger Steak and Fried Egg with Teriyaki Sauce
ハンバーグステーキ 目玉焼き添え
テリヤキソース

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 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

Marinated Seasonal Vegetable, Simmered Tomatoes, Egg Custard with Avocado
(季節野菜のマリネ、トマトのおでん、アボカドの茶碗蒸しなど)

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Lemon Dressing
彩り野菜とシルクレタスサラダ レモンドレッシング

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 Fruit Tomatoes, Pumpkin Squash
季節野菜のソテー フルーツトマト、坊ちゃん南瓜など

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
- C) Fried Rice with Sea Urchin(+¥500)
Samgyetang, Pickled Vegetables
ウニ炒飯 (+ ¥500) 、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 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

Marinated Seasonal Vegetable, Simmered Tomatoes, Egg Custard with Avocado
(季節野菜のマリネ、トマトのおでん、アボカドの茶碗蒸し)

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Lemon Dressing

彩り野菜とシルクレタスサラダ レモンドレッシング

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 Fruit Tomatoes, Pumpkin Squash

季節野菜のソテー フルーツトマト、坊ちゃん南瓜など

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

C) Fried Rice with Sea Urchin(+¥500)

Samgyetang, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、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 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

Marinated Seasonal Vegetable, Simmered Tomatoes, Egg Custard with Avocado
(季節野菜のマリネ、トマトのおでん、アボカドの茶碗蒸し)

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Lemon Dressing

彩り野菜とシルクレタスサラダ レモンドレッシング

Sautéed Rockfish and Scallop with Watercress Sauce

メバルと帆立貝のソテー クレソンソース

Sautéed Seasonal Vegetables Fruit Tomatoes, Pumpkin Squash

季節野菜のソテー フルーツトマト、坊ちゃん南瓜など

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

C) Fried Rice with Sea Urchin(+¥500)

Samgyetang, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、サムゲタン、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

Marinated Seasonal Vegetable, Simmered Tomatoes, Egg Custard with Avocado
(季節野菜のマリネ、トマトのおでん、アボカドの茶碗蒸し)

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Lemon Dressing

彩り野菜とシルクレタスサラダ レモンドレッシング

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 Fruit Tomatoes, Pumpkin Squash

季節野菜のソテー フルーツトマト、坊ちゃん南瓜など

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

C) Fried Rice with Sea Urchin(+¥500)

Samgyetang, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、サムゲタン、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

Marinated Seasonal Vegetable, Simmered Tomatoes, Egg Custard with Avocado
(季節野菜のマリネ、トマトのおでん、アボカドの茶碗蒸し)

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Lemon Dressing

彩り野菜とシルクレタスサラダ レモンドレッシング

Sautéed Rockfish with Watercress Sauce

メバルのソテー クレソンソース

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

国産牛 サーロイン100g または ファイレ100g

Sautéed Seasonal Vegetables Fruit Tomatoes, Pumpkin Squash

季節野菜のソテー フルーツトマト、坊ちゃん南瓜など

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

C) Fried Rice with Sea Urchin(+¥500)

Samgyetang, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、サムゲタン、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(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 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 27 until May 25
2015年4月27日 ~ 2015年5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

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Lemon Dressing

彩り野菜とシルクレタスサラダ レモンドレッシング

Sautéed Rockfish with Watercress Sauce

メバルのソテー クレソンソース

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

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

フルーツタルト

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。