

《9月限定ランチ》  
Happy Meat Day Lunch  
9月は毎日が肉の日ランチ

夏の暑さに疲れた体へ是非美味しい赤身のお肉を食べて、パワーを付けてください。

Today's Seasonal Appetizer  
季節の小さな前菜

Salad Mesclun with Sesame Dressing  
ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ 水菜、ほうれん草) 胡麻ドレッシング

Today's Dry-Aged Beef Sirloin 250g  
本日のドライエイジビーフ サーロイン 250g

Sautéed Seasonal Vegetables  
季節野菜のソテー

Pork Bone Broth  
豚骨スープ

Steamed Rice and Pickled Vegetables  
御飯 香の物

**¥2,900**

(税・サービス料込み)

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。

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、茸の秋、きの子の王様マッシュルームをクリームソースをご用意しました。

Seasonal Appetizer  
季節の小鉢

Mesclun Salad with Sesame Dressing  
ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ 水菜、ほうれん草) 胡麻ドレッシング

Hamburger Steak with Two Kinds of Mushroom Sauce  
ハンバーグステーキ  
きの子を使った2種類のソース

Pork Bone Broth  
豚骨スープ

Steamed Rice and Pickled Vegetables  
御飯 香の物

**¥2,300**

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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。

## 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 with Sea Urchin, Mushroom Pie and Confit of Pacific Saury

(うにのババロア、きのこのパイ包み焼き、さんまのコンフィなど)

### Mesclun Salad with Sesame Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ 水菜、ほうれん草) 胡麻ドレッシング

### Dry-Aged Australian Beef Steak 100g

オーストラリア産ドライエイジビーフ 100g

### Sautéed Seasonal Vegetables/Eggplant and Potato

季節野菜のソテー 大長茄子、インカのめざめなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

#### A) Steamed Rice

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

白御飯、豚骨スープ、香の物

#### B) Fried Garlic Rice

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

ガーリックライス、豚骨スープ、香の物

#### C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、豚骨スープ、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

Bavarian Cream with Sea Urchin, Mushroom Pie and Confit of Pacific Saury

(うにのババロア、きのこのパイ包み焼き、さんまのコンフィなど)

### Mesclun Salad with Sesame Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ 水菜、ほうれん草) 胡麻ドレッシング

### Today's Rare Cuts of Beef 100g

秋田産あか牛鹿角牛 国産牛などの稀少部位 100g

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/Eggplant and Potato

季節野菜のソテー 大長茄子、インカのめざめなど

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

白御飯、豚骨スープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

ガーリックライス、豚骨スープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、豚骨スープ、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

Bavarian Cream with Sea Urchin, Mushroom Pie and Confit of Pacific Saury

(うにのババロア、きの子のパイ包み焼き、さんまのコンフィなど)

### Mesclun Salad with Sesame Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ 水菜、ほうれん草) 胡麻ドレッシング

### Sautéed Amber Jack and Scallop with Anchovy Sauce

間八と帆立貝のソテー アンチョビクリームソース

### Sautéed Seasonal Vegetables/Eggplant and Potato

季節野菜のソテー 大長茄子、インカのめざめなど

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

#### A) Steamed Rice

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

白御飯、豚骨スープ、香の物

#### B) Fried Garlic Rice

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

ガーリックライス、豚骨スープ、香の物

#### C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、豚骨スープ、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

Bavarian Cream with Sea Urchin, Mushroom Pie and Confit of Pacific Saury

(うにのババロア、きの子のパイ包み焼き、さんまのコンフィなど)

### Mesclun Salad with Sesame Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ 水菜、ほうれん草) 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/Eggplant and Potato

季節野菜のソテー 大長茄子、インカのめざめなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

#### A) Steamed Rice

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

白御飯、豚骨スープ、香の物

#### B) Fried Garlic Rice

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

ガーリックライス、豚骨スープ、香の物

#### C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+¥500)、豚骨スープ、香の物

### Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

**¥4,500**

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 C

ランチ C

### Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

(Bavarian Cream with Sea Urchin, Mushroom Pie and Confit of Pacific Saury  
うにのババロア、きのこのパイ包み焼き、さんまのコンフィなど)

### Mesclun Salad with Sesame Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ 水菜、ほうれん草) 胡麻ドレッシング

### Sautéed Amber Jack with Anchovy Sauce

間八のソテー アンチョビクリームソース

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

国産牛 サーロイン100g または ファイル100g

### Sautéed Seasonal Vegetables/Eggplant and Potato

季節野菜のソテー 大長茄子、インカのめざめなど

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

#### A) Steamed Rice

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

白御飯、豚骨スープ、香の物

#### B) Fried Garlic Rice

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

ガーリックライス、豚骨スープ、香の物

#### C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Pork Bone Broth, Pickled Vegetables

ウニ炒飯 (+ ¥500) 、豚骨スープ、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ィレ

100g	¥6,000
150g	9,000
200g	12,000

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

100g	¥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
---------------------------	-------

**Vegetable**  
野菜

Sautéed Seasonal Vegetables 旬の彩り野菜ソテー	¥2,000
--	--------

**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 August 31 until September 30  
2015年8月31日 ~ 2015年9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

**Salad Mesclun with Sesame Dressing**

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ 水菜、ほうれん草) 胡麻ドレッシング

**Sautéed Amber Jack with Anchovy Sauce**

間八のソテー アンチョビクリームソース

**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**

**Pork Bone Broth, Pickled Vegetables**

白御飯、豚骨スープ、香の物

**B) Fried Garlic Rice**

**Pork Bone Broth, Pickled Vegetables**

ガーリックライス、豚骨スープ、香の物

**Special Dessert**

チョコレートケーキ

**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。