

《2月限定ランチ》  
Happy Meat Day Lunch  
肉の日メニュー ランチ

Today's Seasonal Appetizer  
季節の小さな前菜

Winter Root Vegetable and Lettuce Salad with Sesame Dressing  
冬の根菜とレタスのブーケサラダ レモンレッシング

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

Sautéed Seasonal Vegetables  
季節野菜のソテー

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

**¥2,900**

(税・サービス料込み)

Fried Garlic Rice (+800), Fried Rice with Sea Urchin (+1,500)

ガーリックライス (+ ¥800)、うに炒飯 (+ ¥1,500)

The additional prices for the above fried rice are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
追加料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

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、シェフ自慢の特製シャリアピンソースをご用意しました。

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Winter Root Vegetable and Lettuce Salad with Lemon Dressing

冬の根菜とレタスのブーケサラダ レモンドレッシング

Hamburger Steak with Chaliapin Sauce

ハンバーグステーキ

焦しオニオン シャリアピンソース

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 (+¥500)

ガーリックライス (+¥500)、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥800)

Zuwai Crab and Scallop Soup, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥800)、ズワイ蟹と帆立貝のスープ、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

Simmered *Daikon* Radish in Turnip Sauce, Grilled Turnip with Shrimp-flavored Mayonnaise  
or Steamed Egg Custard with Cod Milt

(冬大根の淡雪仕立て、かぶの海老マヨネーズ焼き、雲子の茶碗蒸しなど)

### Winter Root Vegetable and Lettuce Salad with Lemon Dressing

冬の根菜とレタスのブーケサラダ レモンドレッシング

### 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 such as *Urui* Wild Vegetable and *Tsubomina*

季節野菜のソテー うるい、つぼみ菜など

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

うに炒飯 (+¥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 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

Simmered *Daikon* Radish in Turnip Sauce, Grilled Turnip with Shrimp-flavored Mayonnaise  
Or Turnip or Steamed Egg Custard with Cod Milt

(冬大根の淡雪仕立て、かぶの海老マヨネーズ焼き、雲子の茶碗蒸しなど)

### Winter Root Vegetable and Lettuce Salad with Lemon Dressing

冬の根菜とレタスのブーケサラダ レモンドレッシング

### 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 such as *Urui* Wild Vegetable and *Tsubomin*

季節野菜のソテー うるい、つぼみ菜など

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

うに炒飯 (+¥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 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

Simmered *Daikon* Radish in Turnip Sauce, Grilled Turnip with Shrimp-flavored Mayonnaise  
Or Turnipor Steamed Egg Custard with Cod Milt

(冬大根の淡雪仕立て、かぶの海老マヨネーズ焼き、雲子の茶碗蒸しなど)

### Winter Root Vegetable and Lettuce Salad with Lemon Dressing

冬の根菜とレタスのブーケサラダ レモンドレッシング

### Sautéed Sea Bream and Scallops with Cauliflower Sauce

真鯛とホタテ貝のソテー カリフラワーソース

### Sautéed Seasonal Vegetables such as *Urui* Wild Vegetable and *Tsubomin*

季節野菜のソテー うるい、つぼみ菜など

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

うに炒飯 (+¥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

**¥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

Simmered *Daikon* Radish in Turnip Sauce, Grilled Turnip with Shrimp-flavored Mayonnaise  
Or Turnipor Steamed Egg Custard with Cod Milt

(冬大根の淡雪仕立て、かぶの海老マヨネーズ焼き、雲子の茶碗蒸しなど)

### Winter Root Vegetable and Lettuce Salad with Lemon Dressing

冬の根菜とレタスのブーケサラダ 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 ファイレ100g

### Sautéed Seasonal Vegetables such as *Urui* Wild Vegetable and *Tsubomin*

季節野菜のソテー うるい、つぼみ菜など

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

うに炒飯 (+¥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

**¥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

Simmered *Daikon* Radish in Turnip Sauce, Grilled Turnip with Shrimp-flavored Mayonnaise  
Or Turnipor Steamed Egg Custard with Cod Milt

(冬大根の淡雪仕立て、かぶの海老マヨネーズ焼き、雲子の茶碗蒸しなど)

### Winter Root Vegetable and Lettuce Salad with Lemon Dressing

冬の根菜とレタスのブーケサラダ レモンドレッシング

### Sautéed Sea Bream with Cauliflower Sauce

真鯛のソテー カリフラワーソース

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

国産牛 サーロイン100g または ファイレ100g

### Sautéed Seasonal Vegetables such as *Urui* Wild Vegetable and *Tsubomin*

季節野菜のソテー うるい、つぼみ菜など

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

うに炒飯 (+¥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

**¥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
---	--------

Today's Fish 本日の魚料理	3,000
------------------------	-------

Ise Lobster (200g) 伊勢海老	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 February 1 until February 29  
2016年2月1日 ~ 2016年2月29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

**Winter Root Vegetable and Lettuce Salad with Lemon Dressing**

冬の根菜とレタスのブーケサラダ レモンドレッシング

**Sautéed Sea Bream and Scallops with Cauliflower Sauce**

真鯛とホタテ貝のソテー カリフラワーソース

**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**

**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

**Dessert**

デザート

**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 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。

New Year Lunch Specialty

**新春感謝プラン**  
**ステーキ屋さんの特選黒毛和牛ハンバーグ**

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and  
For groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free.  
ソフトドリンク一杯と四名以上で  
ご利用の場合はお一人様分無料に。

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Winter Root Vegetable and Lettuce Salad with Sesame Dressing

冬の根菜とレタスのブーケサラダ レモンレッシング

Hamburger Steak with Sautéed Foie Gras  
Demi-glace Sauce

特選黒毛和牛ハンバーグステーキ100g  
フランス産鴨のフォアグラスステーキ添え  
シェフ自慢のデミグラスソースにて

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

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。