

Special Lunch with Premium Beef from Hokkaido
北海道新幹線開通記念ランチメニュー
かみふらの特選黒毛和牛A4サーロイン(1日10食限定)

北海道の銘柄牛、かみふらの黒毛和牛サーロインをご用意いたしました。
是非、ご堪能下さい。

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Baby Leaf Salad with Seasonal Onion Dressing
ベビーリーフサラダ 春の新玉葱ドレッシング

Japanese Premium Beef Sirloin 150g
かみふらの特選黒毛和牛サーロインA4 150g

Sautéed Spring Vegetables such as Bamboo Shoots and Shiitake Mushrooms
春の野菜のソテー 淡竹、肉厚椎茸など

Steamed Rice, Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
白御飯、牛タンスープ、香の物

¥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

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、シェフ自慢の特製てりやきソースをご用意しました。

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Baby Leaf Salad with Seasonal Onion Dressing

ベビーリーフサラダ 春の新玉葱ドレッシング

Hamburger Steak with Teriyaki Sauce

ハンバーグステーキ

てりやきソース

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables (+¥500)

ガーリックライス (+¥500)、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥800)

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥800)、牛タンスープ、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

Homemade Chorizo, Squid stuffed with Rice or Clear Soup with Sea Urchin and Abalone

(自家製チョリソー、春香る烏賊めし、奇跡のいちご煮など)

Baby Leaf Salad with Seasonal Onion Dressing

ベビーリーフサラダ 春の新玉葱ドレッシング

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 *Nanohana* (edible flowers) and Asparagus

季節野菜のソテー 菜の花、アスパラガスなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、牛タンスープ、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

Homemade Chorizo, Squid stuffed with Rice or Clear Soup with Sea Urchin and Abalone
(自家製 Chorizo、春香る烏賊めし、奇跡のいちご煮など)

Baby Leaf Salad with Seasonal Onion Dressing

ベビーリーフサラダ 春の新玉葱ドレッシング

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 *Nanohana* (edible flowers) and Asparagus

季節野菜のソテー 菜の花、アスパラガスなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、牛タンスープ、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

Homemade Chorizo, Squid stuffed with Rice or Clear Soup with Sea Urchin and Abalone
(自家製チョリソー、春香る烏賊めし、奇跡のいちご煮など)

Baby Leaf Salad with Seasonal Onion Dressing

ベビーリーフサラダ 春の新玉葱ドレッシング

Sautéed Rockfish and Scallops with Black Pepper and Anchovy Sauce

メバルと帆立貝のソテー 黒胡椒とアンチョビのソース

Sautéed Seasonal Vegetables such as *Nanohana* (edible flowers) and Asparagus

季節野菜のソテー 菜の花、アスパラガスなど

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、牛タンスープ、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

Homemade Chorizo, Squid stuffed with Rice or Clear Soup with Sea Urchin and Abalone
(自家製チョリソー、春香る烏賊めし、奇跡のいちご煮など)

Baby Leaf Salad with Seasonal Onion Dressing

ベビーリーフサラダ 春の新玉葱ドレッシング

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 such as *Nanohana* (edible flowers) and Asparagus

季節野菜のソテー 菜の花、アスパラガスなど

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、牛タンスープ、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

Homemade Chorizo, Squid stuffed with Rice or Clear Soup with Sea Urchin and Abalone
(自家製チョリソー、春香る烏賊めし、奇跡のいちご煮など)

Baby Leaf Salad with Seasonal Onion Dressing

ベビーリーフサラダ 春の新玉葱ドレッシング

Sautéed Rockfish with Black Pepper and Anchovy Sauce

メバルのソテー 黒胡椒とアンチョビのソース

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 such as *Nanohana* (edible flowers) and Asparagus

季節野菜のソテー 菜の花、アスパラガスなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、牛タンスープ、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
------------------------	-------

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 March 1 until March 31
2016年3月1日 ~ 2016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

Baby Leaf Salad with Seasonal Onion Dressing

ベビーリーフサラダ 春の新玉葱ドレッシング

Sautéed Rockfish and Scallops with Black Pepper and Anchovy Sauce

メバルとホタテのソテー 黒胡椒とアンチョビのソース

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

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tongue Soup, Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛タンスープ、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。