

Dry-aged Beef Course

ドライエイジビーフ コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Chisha Lettuce Salad with Salted Rice Malt Dressing

チシャサラダ 塩麴ドレッシング

Dry-Aged Australian Beef Steak 150g

オーストラリア産ドライエイジビーフ 150g

Sautéed Spring Vegetables such as Broad Beans and Asparagus

春の野菜のソテー 蚕豆、アスパラガスなど

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Firefly Squid (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、ホタルイカの炒飯 (+ ¥500)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥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。

季節のお魚とシェフ厳選の国産牛を
是非、ご堪能下さい。

Japanese Beef Course

国産牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Chisha Lettuce Salad with Salted Rice Malt Dressing

チシャサラダ 塩麴ドレッシング

Sautéed Rockfish with Noilly Prat Sauce

メバルのソテー ノイリー酒のソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

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 Spring Vegetables such as Broad Beans and Asparagus

春の野菜のソテー 蚕豆、アスパラガスなど

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Firefly Squid (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、ホタルイカの炒飯 (+ ¥500)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥10,000

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。

黒毛和牛を代表する産地から常陸牛 A4と、
シェフ厳選の国産牛の赤身を、是非食べ比べて下さい。

Japanese Beef Tasting Course

特選常陸牛A4と国産牛 二種食べ比べコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Chisha Lettuce Salad with Salted Rice Molt Dressing

チシャサラダ 塩麹ドレッシング

"Chef's Recommendation" Hitachi A4 Beef and Japanese Beef

特選 常陸和牛A4と国産牛 食べ比べ

Sautéed Spring Vegetables such as Broad Beans and Asparagus

春の野菜のソテー 蚕豆、アスパラガスなど

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Firefly Squid (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、ホタルイカの炒飯 (+ ¥500)

味噌椀、香の物

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥10,000

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。

厳選した国産牛をぜひご堪能ください。

Black Abalone & Japanese Beef Course

黒鮑&ステーキ コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Chisha Lettuce Salad with Salted Rice Molt Dressing

チシャサラダ 塩麴ドレッシング

Sautéed Black Abalone with Liver Sauce

黒鮑のソテー (150g) 肝ソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

国産牛 サーロイン100g または フィレ100g

Sautéed Spring Vegetables such as Broad Beans and Asparagus

春の野菜のソテー 蚕豆、アスパラガスなど

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Firefly Squid (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、ホタルイカの炒飯 (+ ¥500)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥12,000

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。

関東を代表する黒毛和牛、A4クラスのお肉をご用意いたしました。

Hitachi Beef Course

特選 常陸牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Chisha Lettuce Salad with Salted Rice Molt Dressing

チシャサラダ 塩麴ドレッシング

“Hitachi Beef” Sirloin 150g or Tenderloin 120g

特選 常陸牛 サーロイン150g または ファイル120g

Sautéed Spring Vegetables such as Broad Beans and Asparagus

春の野菜のソテー 蚕豆、アスパラガスなど

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Firefly Squid (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、ホタルイカの炒飯 (+ ¥500)

味噌椀、香の物

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥12,000

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。

今月の特選銘柄牛は常陸牛A4クラスをご用意いたしました。
美味しい野菜と共に、是非お楽しみください。

Hitachi Beef & Seafood Course

特選 常陸牛と魚のコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Chisha Lettuce Salad with Salted Rice Molt Dressing

チシャサラダ 塩麹ドレッシング

Sautéed Rockfish with Noilly Prat Sauce

メバルのソテー ノイリー酒のソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

“Hitachi Beef” Sirloin 100g or Tenderloin 100g

特選 常陸牛 サーロイン100g または ファイレ100g

Sautéed Spring Vegetables such as Broad Beans and Asparagus

春の野菜のソテー 蚕豆、アスパラガスなど

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Firefly Squid (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、ホタルイカの炒飯 (+ ¥500)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥15,000

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。

常陸牛A4と、黒鮑を是非お楽しみ下さい。

Black Abalone & Hitachi Beef Course

黒鮑と特選 常陸牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Chisha Lettuce Salad with Salted Rice Molt Dressing

チシャサラダ 塩麹ドレッシング

Sautéed Black Abalone with Liver Sauce

黒鮑のソテー(150g) 肝ソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

"Hitachi Beef" Sirloin 100g or Tenderloin 100g

特選 常陸牛 サーロイン100g または ファイル100g

Sautéed Spring Vegetables such as Broad Beans and Asparagus

春の野菜のソテー 蚕豆、アスパラガスなど

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Firefly Squid (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、ホタルイカの炒飯 (+ ¥500)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥17,000

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。

Seafood Course

シーフードコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Chisha Lettuce Salad with Salted Rice Molt Dressing

チシャサラダ 塩麹ドレッシング

Sautéed Hokkaido Scallops

北海道八雲漁港帆立貝のグリル

Sautéed Rockfish with Noilly Prat Sauce

メバルのソテー ノイリー酒のソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Black Abalone with Liver Sauce

黒鮑のソテー(150g) 肝ソース

Sautéed Spring Vegetables such as Broad Beans and Asparagus

春の野菜のソテー 蚕豆、アスパラガスなど

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Firefly Squid (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、ホタルイカの炒飯 (+ ¥500)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥12,000

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

Hitachi Beef Sirloin or Tenderloin

特選 常陸牛 A4

サーロイン または ファイル

100g	¥9,000
150g	13,500
200g	18,000

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

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。

Secretaries Dinner
セクレタリーズ ディナー
和牛ステーキコース

*Dinner with a complimentary aperitif and
for groups of four people or more, a dinner menu for one person will be free.

食前酒を一杯プレゼント。
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Chisha Lettuce Salad with Salted Rice Molt Dressing
チシャサラダ 塩麹ドレッシング

Japanese Beef Sirloin 150g
黒毛和牛 サーロイン150g

Sautéed Seasonal Vegetables
季節野菜のソテー

Choice of:
Steamed Rice or Fried Garlic Rice
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯 又は ガーリックライス
味噌椀、香の物

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥7,800

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。

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。