

《 Special Dinner 》
“Japanese Beef Sirloin Steak”

9月の食欲の秋に、
アークヒルズ鉄板焼は、毎日が肉の日
“肉の日ディナー”

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Mesclun Salad with Ginger 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) ジンジャードレッシング

Grilled Dried Blowfish with Sudachi Citrus
河豚一夜干しの炙り焼き すだち添え

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, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯 又は ガーリックライス、うに炒飯 (+ ¥500)
味噌椀、香の物

¥10,000

Teppan-yaki Counter serve “Nanatsuboshi” rice from Hokkaido
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、北海道産ななつぼし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。

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

Mesclun Salad with Ginger 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) ジンジャードレッシング

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 Seasonal Vegetables such as *Shiitake* Mushrooms and Potatoes

季節野菜のソテー 肉厚椎茸、インカのめざめ など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、うに炒飯 (+ ¥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 "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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、北海道産ななつぼし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

Mesclun Salad with Ginger 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) ジンジャー Dressing

Sautéed Sea Bream with Anchovy Sauce

真鯛のソテー アンチョビソース

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 Seasonal Vegetables such as Shiitake Mushrooms and Potatoes

季節野菜のソテー 肉厚椎茸、インカのめざめ など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、うに炒飯 (+ ¥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 "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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、北海道産ななつぼし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。

Blowfish, Abalone & Japanese Beef Course

河豚の一夜干しと蝦夷鮑&ステーキコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Mesclun Salad with Ginger 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) ジンジャードレッシング

Grilled Dried Blowfish with Sudachi Citrus

河豚一夜干しの炙り焼き すだち添え

Sautéed Abalone with Liver Sauce

蝦夷鮑のソテー(100g) 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 Seasonal Vegetables such as Shiitake Mushrooms and Potatoes

季節野菜のソテー 肉厚椎茸、インカのめざめ など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、うに炒飯 (+ ¥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 "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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、北海道産ななつぼし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。

岐阜県を代表する黒毛和牛、A4クラスの飛騨牛をご用意いたしました。

Hida Beef Course

飛騨牛ご賞味コース

Curnontue Ham from *Hidatakayama*

飛騨高山キュルノンチュエの生ハム

Mesclun Salad with Ginger 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) ジンジャードレッシング

“Hida Beef” Sirloin 100g or Tenderloin 100g

特選 飛騨牛 サーロイン100g または ファイル100g

Sautéed Seasonal Vegetables such as *Shiitake* Mushrooms and Potatoes

季節野菜のソテー 肉厚椎茸、インカのめざめ など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、うに炒飯 (+ ¥500)

味噌椀、香の物

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥12,000

Teppan-yaki Counter serve “Nanatsuboshi” rice from Hokkaido
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、北海道産ななつぼし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飛騨牛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。

Hida Beef & Seafood Course

特選 飛騨牛と魚のコース

Curnontue Ham from *Hidatakayama*

飛騨高山キュルノンチュエの生ハム

Mesclun Salad with Ginger 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) ジンジャー Dressing

Sautéed Sea Bream with Anchovy Sauce

真鯛のソテー アンチョビソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

"Hida Beef" Sirloin 100g or Tenderloin 100g

特選 飛騨牛 サーロイン100g または フィレ100g

Sautéed Seasonal Vegetables such as *Shiitake* Mushrooms and Potatoes

季節野菜のソテー 肉厚椎茸、インカのめざめ など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、うに炒飯 (+ ¥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 "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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、北海道産ななつぼし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。

飛騨牛A4と、蝦夷鮑を是非お楽しみ下さい。

Blowfish, Abalone & Hida Beef Course

河豚一夜干し、蝦夷鮑と特選 飛騨牛コース

Curnontue Ham from *Hidatakayama*

飛騨高山キュルノンチュエの生ハム

Mesclun Salad with Ginger 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) ジンジャードレッシング

Grilled Dried Blowfish with *Sudachi* Citrus

河豚一夜干しの炙り焼き すだち添え

Sautéed Abalone with Liver Sauce

蝦夷鮑のソテー(100g) 肝ソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

"Hida Beef" Sirloin 100g or Tenderloin 100g

特選 飛騨牛 サーロイン100g または フィレ100g

Sautéed Seasonal Vegetables such as *Shiitake* Mushrooms and Potatoes

季節野菜のソテー 肉厚椎茸、インカのめざめ など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、うに炒飯 (+ ¥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 "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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、北海道産ななつぼし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

Mesclun Salad with Ginger 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) ジンジャー Dressing

Grilled Blowfish with Sudachi Citrus

河豚一夜干しの炙り焼き すだち添え

Grilled Hokkaido Scallops

北海道八雲漁港帆立貝のグリル

Sautéed Sea Bream with Anchovy Sauce

真鯛のソテー アンチョビソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Abalone with Liver Sauce

蝦夷鮑のソテー(100g) 肝ソース

Sautéed Seasonal Vegetables such as Shiitake Mushrooms and Potatoes

季節野菜のソテー 肉厚椎茸、インカのめざめ など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、うに炒飯 (+¥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 "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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、北海道産ななつぼし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。

松阪牛A5と河豚一夜干し、蝦夷鮑を是非お楽しみ下さい。

“贅沢三味”

Blowfish, Abalone & “Matsusaka Beef” Course

河豚の一夜干し、蝦夷鮑と特選 松阪牛A5サーロインコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Mesclun Salad with Ginger 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) ジンジャー Dressing

Grilled Dried Blowfish with Sudachi Citrus

河豚一夜干しの炙り焼き すだち添え

Sautéed Abalone with Liver Sauce

蝦夷鮑のソテー(100g) 肝ソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

“Matsusaka Beef” Sirloin 100g

特選 松阪牛A5サーロイン100g

Sautéed Seasonal Vegetables such as Shiitake Mushrooms and Potatoes

季節野菜のソテー 肉厚椎茸、インカのめざめ など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、うに炒飯 (+¥500)

味噌椀、香の物

¥22,000

Teppan-yaki Counter serve “Nanatsuboshi” rice from Hokkaido
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、北海道産ななつぼし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

Matsusaka Beef Sirloin

特選 松阪牛 A5

サーロイン

100g ¥13,000

Hida Beef Sirloin or Tenderloin

特選 飛騨牛 A4

サーロイン または ファイル

100g ¥10,000

150g 15,000

200g 20,000

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) ¥1,000

北海道産 帆立貝

Today's Fish 3,000

本日の魚料理

Abalone (100g) 4,000

蝦夷鮑

Vegetable

野菜

Sautéed Seasonal Vegetables ¥2,000

旬の彩り野菜ソテー

Ghost Plant Leaf (3p) 600

グラパラリーフ(3枚)

Soup & Rice

お食事とお椀物

Fried Rice with Sea Urchin 1,800

Miso Soup and Pickled Vegetables

うに炒飯セット

(味噌椀、香の物)

Fried Rice with Sea Urchin 1,500

うに炒飯

Fried Garlic Rice 1,200

Miso Soup and Pickled Vegetables

ガーリックライスセット(味噌椀、香の物)

Fried Garlic Rice 800

ガーリックライス

Steamed Rice 1,000

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯セット(味噌椀、香の物)

Steamed Rice 500

白御飯

Bread 200

パン

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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、北海道産ななつぼし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。