

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。
シェフ自慢の山わさびソースをご用意しました。

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Spring Vegetable and Dandelion Salad with Sesame Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ 胡麻 ドレッシング

Hamburger Steak with Horse Radish Sauce

和牛ハンバーグステーキ 山わさびソース

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス (+¥500)、サムゲタン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥800)

Samgyetang, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥800)、サムゲタン、香の物

¥2,300

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 Lunch

ドライエイジビーフランチ

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

(Simmered Octopus with Brown Seaweed and Bamboo Shoot, Cauliflower Blanc Manger
or Jellied Egg Plant and Blowfish Skin etc.)

(たこの桜煮と若竹煮、カリフラワーのブランマンジェ、焼き茄子の鉄皮寄せなど)

Spring Vegetable and Dandelion Salad with Sesame Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ 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 such as Onion and Green Asparagus

季節野菜のソテー 新玉葱、グリーンアスパラガスなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Samgyetang, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、サムゲタン、香の物

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥2,300

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。

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 Octopus with Brown Seaweed and Bamboo Shoot, Cauliflower Blanc Manger
or Jellied Egg Plant and Blowfish Skin etc.)

(たこの桜煮と若竹煮、カリフラワーのブランマンジェ、焼き茄子の鉄皮寄せなど)

Spring Vegetable and Dandelion Salad with Sesame Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ 胡麻ドレッシング

Today's Rare Cuts of Beef 100g

国産牛などの稀少部位 100g

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 Onion and Green Asparagus

季節野菜のソテー 新玉葱、グリーンアスパラガスなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Samgyetang, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、サムゲタン、香の物

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥2,800

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 Lunch

シーフードランチ

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

(Simmered Octopus with Brown Seaweed and Bamboo Shoot, Cauliflower Blanc Manger
or Jellied Egg Plant and Blowfish Skin etc.)

(たこの桜煮と若竹煮、カリフラワーのブランマンジェ、焼き茄子の鉄皮寄せなど)

Spring Vegetable and Dandelion Salad with Sesame Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ 胡麻ドレッシング

Sautéed Sea Bream and Scallops with Lime Ginger Sauce

真鯛と帆立貝のソテー ライムジンジャーソース

Sautéed Seasonal Vegetables such as Onion and Green Asparagus

季節野菜のソテー 新玉葱、グリーンアスパラガスなど

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Samgyetang, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、サムゲタン、香の物

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥3,500

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。

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 Octopus with Brown Seaweed and Bamboo Shoot, Cauliflower Blanc Manger
or Jellied Egg Plant and Blowfish Skin etc.)

(たこの桜煮と若竹煮、カリフラワーのブランマンジェ、焼き茄子の鉄皮寄せなど)

Spring Vegetable and Dandelion Salad with Sesame Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ 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 such as Onion and Green Asparagus

季節野菜のソテー 新玉葱、グリーンアスパラガスなど

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Samgyetang, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、サムゲタン、香の物

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥4,500

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。

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 Octopus with Brown Seaweed and Bamboo Shoot, Cauliflower Blanc Manger
or Jellied Egg Plant and Blowfish Skin etc.)

(たこの桜煮と若竹煮、カリフラワーのブランマンジェ、焼き茄子の鉄皮寄せなど)

Spring Vegetable and Dandelion Salad with Sesame Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ 胡麻ドレッシング

Sautéed Sea Bream with Lime Ginger Sauce

真鯛のソテー ライムジンジャーソース

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

国産牛 サーロイン100g または ファイル100g

Sautéed Seasonal Vegetables such as Onion and Green Asparagus

季節野菜のソテー 新玉葱、グリーンアスパラガスなど

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Samgyetang, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、サムゲタン、香の物

Coffee or Tea

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。

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
------------------------	-------

Ezo Abalone(100g) 蝦夷鮑(100g)	4,000
--------------------------------	-------

Vegetable
野菜

Sautéed Seasonal Vegetables 旬の彩り野菜ソテー	¥2,500
--	--------

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 "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。

Lunch Menu for March 2017 (from March 1 until April 1)

2017年3月1日 ~ 2017年4月1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

Spring Vegetable and Dandelion Salad with Sesame Dressing

春の彩り野菜とタンポポのサラダ 胡麻ドレッシング

Sautéed Sea Bream and Scallop

真鯛と帆立貝のソテー

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

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

Samgyetang, Pickled Vegetables

白御飯、サムゲタン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Samgyetang, Pickled Vegetables

ガーリックライス、サムゲタン、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 "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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、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。

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。