

厳選した国産牛をぜひご堪能ください。

秋先取りコース
Matsutake Mushroom, Ezo Abalone & Japanese Beef Course

松茸、蝦夷鮑&ステーキコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Okinawan Shirishiri Salad with Shio Koji Dressing

彩り沖縄シリシリ野菜サラダ 塩麴ドレッシング

Sautéed Matsutake Mushroom with Sudachi Citrus

松茸のソテー すだち添え

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce

蝦夷鮑のソテー(100g) 肝バターソース

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 Long Egg Plant and Chinese Spinach

季節野菜のソテー 大長茄子、空芯菜 など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Matsutake Mushrooms (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、松茸炒飯 (+ ¥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。

Australian Beef Course

オーストラリア産ビーフコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Okinawan *Shirishiri* Salad with *Shio Koji* Dressing

彩り沖縄シリシリ野菜サラダ 塩麹ドレッシング

Australian Beef Sirloin Steak 200g

オーストラリア産 サーロインステーキ200g

Sautéed Seasonal Vegetables such as Long Egg Plant and Chinese Spinach

季節野菜のソテー 大長茄子、空芯菜 など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with *Matsutake* Mushrooms (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、松茸炒飯 (+ ¥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

Okinawan *Shirishiri* Salad with *Shio Koji* Dressing

彩り沖縄シリシリ野菜サラダ 塩麴ドレッシング

Sautéed Sea Bream with Lime Ginger Sauce

真鯛のソテー ライムジンジャーソース

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 Long Egg Plant and Chinese Spinach

季節野菜のソテー 大長茄子、空芯菜 など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with *Matsutake* Mushrooms (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、松茸炒飯 (+ ¥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。

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

Okinawan Shirishiri Salad with Shio Koji Dressing

彩り沖縄シリシリ野菜サラダ 塩麹ドレッシング

“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 Seasonal Vegetables such as Long Egg Plant and Chinese Spinach

季節野菜のソテー 大長茄子、空芯菜 など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with *Matsutake* Mushrooms (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、松茸炒飯 (+ ¥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

Okinawan Shirishiri Salad with Shio Koji Dressing

彩り沖縄シリシリ野菜サラダ 塩麴ドレッシング

Sautéed Sea Bream with Lime Ginger Sauce

真鯛のソテー ライムジンジャーソース

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 Seasonal Vegetables such as Long Egg Plant and Chinese Spinach

季節野菜のソテー 大長茄子、空芯菜 など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with *Matsutake* Mushrooms (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、松茸炒飯 (+ ¥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。

常陸牛A4と、蝦夷鮑を是非お楽しみ下さい。

Ezo Abalone & Hitachi Beef Course

蝦夷鮑と特選 常陸牛コース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Okinawan Shirishiri Salad with Shio Koji Dressing

彩り沖縄シリシリ野菜サラダ 塩麴ドレッシング

Sautéed Matsutake Mushroom with Sudachi Citrus

松茸のソテー すだち添え

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce

蝦夷鮑のソテー(100g) 肝バターソース

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 Seasonal Vegetables such as Long Egg Plant and Chinese Spinach

季節野菜のソテー 大長茄子、空芯菜 など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Matsutake Mushrooms (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、松茸炒飯 (+ ¥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

Okinawan Shirishiri Salad with Shio Koji Dressing

彩り沖縄シリシリ野菜サラダ 塩麴ドレッシング

Sautéed Matsutake Mushroom with Sudachi Citrus

松茸のソテー 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 Lime Ginger Sauce

真鯛のソテー ライムジンジャーソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce

蝦夷鮑のソテー(100g) 肝バターソース

Sautéed Seasonal Vegetables such as Long Egg Plant and Chinese Spinach

季節野菜のソテー 大長茄子、空芯菜 など

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Matsutake Mushrooms (+¥500)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯 又は ガーリックライス、松茸炒飯 (+ ¥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。

A la Carte

Hitachi Beef Sirloin or Tenderloin

特選 常陸牛 A4

サーロインまたはフィレ

| | |
|------|---------|
| 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 フィレ

| | |
|------|--------|
| 100g | ¥6,000 |
| 150g | 9,000 |
| 200g | 12,000 |

Seafood

魚料理

| | |
|---|--------|
| Hokkaido Scallops (2Pieces) 北海道産 帆立貝 | ¥1,500 |
| Langoustine (1Piece) 赤座海老 | 2,000 |
| 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 |
| Ghost Plant Leaf (3p) グラパラーフ(3枚) | 600 |

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 |
| Bread パン | 200 |

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。

Special Dinner for Summer

夏の集い デイナー

国産牛コース

*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

Okinawan Shirishiri Salad with Shio Koji Dressing

彩り沖縄シリシリ野菜サラダ 塩麴ドレッシング

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Japanese Beef Sirloin 150g

国産牛 サーロイン150g

Sautéed Seasonal Vegetables such as Long Egg Plant and Chinese Spinach

季節野菜のソテー 大長茄子、空芯菜 など

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 "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。

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%が含まれております。