

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。

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。
シェフ自慢の牛タンシチューソースにてご用意しました。

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Seasonal Vegetable Salad with Lemon Dressing

彩り夏野菜サラダ レモンドレッシング

Hamburger Steak with Beef Tongue Stew

和牛ハンバーグステーキ

牛タンシチューソース

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

白御飯、トムヤムクン、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)

Tom yam kung and Pickled Vegetables

ガーリックライス (+¥500)、トムヤムクン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥800)

Tom yam kung and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥800)、トムヤムクン、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。

Power Lunch

パワーランチ
オーストラリア産ビーフステーキ

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢
(Soy milk Bavarian, Marinated Salmon with Orange or Marinated Sardine, etc.)
(豆乳のババロア、サーモンのオレンジマリネ、鰯の阿茶蘭漬けなど)

Seasonal Vegetable Salad with Lemon Dressing

彩り夏野菜サラダ レモンドレッシング

Australian Beef Sirloin Steak 150g

オーストラリア産 サーロインステーキ150g

Sautéed Seasonal Vegetables such as Long Egg Plant, Onion

季節野菜のソテー 大長茄子、淡路玉葱 など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

白御飯、トムヤムクン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

ガーリックライス、トムヤムクン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Tom yam kung and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、トムヤムクン、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。

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

(Soy milk Bavarian, Marinated Salmon with Orange or Marinated Sardine, etc.)

(豆乳のババロア、サーモンのオレンジマリネ、鰯の阿茶蘭漬けなど)

Seasonal Vegetable Salad with Lemon Dressing

彩り夏野菜サラダ レモンドレッシング

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 Long Egg Plant, Onion

季節野菜のソテー 大長茄子、淡路玉葱 など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

白御飯、トムヤムクン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

ガーリックライス、トムヤムクン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Tom yam kung and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、トムヤムクン、香

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

(Soy milk Bavarian, Marinated Salmon with Orange or Marinated Sardine, etc.)

(豆乳のババロア、サーモンのオレンジマリネ、鰯の阿茶蘭漬けなど)

Seasonal Vegetable Salad with Lemon Dressing

彩り夏野菜サラダ レモンドレッシング

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 Long Egg Plant, Onion

季節野菜のソテー 大長茄子、淡路玉葱 など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

白御飯、トムヤムクン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

ガーリックライス、トムヤムクン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Tom yam kung and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、トムヤムクン、香物

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

(Soy milk Bavarian, Marinated Salmon with Orange or Marinated Sardine, etc.)

(豆乳のババロア、サーモンのオレンジマリネ、鰯の阿茶蘭漬けなど)

Seasonal Vegetable Salad with Lemon Dressing

彩り夏野菜サラダ レモンドレッシング

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 Long Egg Plant, Onion

季節野菜のソテー 大長茄子、淡路玉葱 など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

白御飯、トムヤムクン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

ガーリックライス、トムヤムクン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Tom yam kung and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、トムヤムクン、香

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

(Soy milk Bavarian, Marinated Salmon with Orange or Marinated Sardine, etc.)

(豆乳のババロア、サーモンのオレンジマリネ、鰯の阿茶蘭漬けなど)

Seasonal Vegetable Salad with Lemon Dressing

彩り夏野菜サラダ レモンドレッシング

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 Long Egg Plant, Onion

季節野菜のソテー 大長茄子、淡路玉葱 など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

白御飯、トムヤムクン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

ガーリックライス、トムヤムクン、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Tom yam kung and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、トムヤムクン、香

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 ファイル

100g	¥6,000
150g	9,000
200g	12,000

Vegetable

野菜

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

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)	¥1,500
北海道産 帆立貝	

Langoustine (1Piece)	2,000
赤座海老	

Today's Fish	3,000
本日の魚料理	

Ezo Abalone(100g)	4,000
蝦夷鮑 (100g)	

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	

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。

*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

Seasonal Vegetable Salad with Lemon Dressing

彩り夏野菜サラダ レモンドレッシング

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

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

Tom yam kung and Pickled Vegetables

白御飯、トムヤムクン、香の物

B) Fried Garlic Rice

Tom yam kung and Pickled Vegetables

ガーリックライス、トムヤムクン、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥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。

Special Lunch for Summer

夏の集い ランチ ステーキ屋さんのランチ

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
for groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free.

ソフトドリンク一杯と四名以上で
ご利用の場合はお一人様分無料に。

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Seasonal Vegetable Salad with Lemon Dressing

彩り夏野菜サラダ レモンドレッシング

Australian Beef Sirloin Steak 150g

オーストラリア産 サーロインステーキ150g

Steamed Rice, Tom yam kung and Pickled Vegetables

白御飯、トムヤムクン、香の物

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥3,300

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。

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。