

Special Dinner for Autumn
特選仙台黒毛和牛サーロインステーキディナー

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) ジンジャー Dressing

"Sendai" Beef Sirloin A5 150g
特選仙台黒毛和牛サーロインステーキ A5 150g

Sautéed Seasonal Vegetables such as Makomo Mushroom, Hakurei Mushroom
季節野菜のソテー マコモ、ハクレイ茸 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

¥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。

シェフお薦めステーキをご堪能いただけるコースです。

Chef's Recommendation Steak Course
シェフお薦めステーキコース

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Mesclun Salad with Salt and Ginger Dressing
ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) ジンジャードレッシング

Sautéed Seasonal Vegetables such as Makomo Mushroom, Hakurei Mushroom
季節野菜のソテー マコモ、ハクレイ茸 など

Choice of:
Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)
Moso 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

ブラックアンガスビーフコース

U.S Black Angus Beef Sirloin Steak 150g
U.S ブラックアンガスビーフ
サーロインステーキ150g

¥6,000

常陸牛

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

¥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。

Fish & Meat Course
魚料理とお肉のコース

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Mesclun Salad with Salt and Ginger Dressing
ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) ジンジャードレッシング

Ghost Plant Leaf with Honey
お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Sea Bream with Vermouth Sauce
真鯛のソテー ベルモットソース

Sautéed Seasonal Vegetables such as Makomo Mushroom, Hakurei Mushroom
季節野菜のソテー マコモ、ハクレイ茸 など

Choice of:
Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)
Moso 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

国産牛

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g
国産牛 サーロイン100g または ファイル100g

¥10,000

常陸牛

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

¥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。

Eel, Abalone & Meat Course

うなぎ・蝦夷鮑とお肉のコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Mesclun Salad with Salt and Ginger Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) ジンジャー Dressing

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Eel with Wasabi

うなぎの白焼き わさび添え

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce

蝦夷鮑のソテー 胆バターソース

Sautéed Seasonal Vegetables such as *Makomo* Mushroom, *Hakurei* Mushroom

季節野菜のソテー マコモ、ハクレイ茸 など

Choice of:

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

Moso 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

国産牛

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

国産牛 サーロイン100g または フィレ100g

¥12,000

常陸牛

Hitachi Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

特選常陸牛サーロイン100g または フィレ100g

¥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) ジンジャー Dressing

Sautéed Eel with Wasabi
うなぎの白焼き わさび添え

Grilled Hokkaido Scallops
北海道八雲漁港帆立貝のグリル

Sautéed Sea Bream with Vermouth Sauce
真鯛のソテー ベルモット酒ソース

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 Makomo Mushroom, Hakurei Mushroom
季節野菜のソテー マコモ、ハクレイ茸 など

Choice of:

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

Moso 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。

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) グラパラリーフ(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。

《Premium Friday Special Menu》
《 9月29日(金) プレミアムフライデー限定メニュー 》
肉(29)の日ディナーコース

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) ジンジャー Dressing

“Sendai” Beef Sirloin A5 150g

特選仙台黒毛和牛サーロインステーキ A5 150g

Sautéed Seasonal Vegetables such as *Makomo* Mushroom, *Hakurei* Mushroom

季節野菜のソテー マコモ、ハクレイ茸 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。