

Special Dinner for Autumn
秋の贅沢グルメステーキディナーコース
特選仙台黒毛和牛サーロインステーキ

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。

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。

黒毛アメリカンビーフのブラックアンガスをご用意いたしました。

Black Angus Beef Course

ブラックアンガスビーフコース

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) ジンジャードレッシング

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

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、ガーリックライス 又はうに炒飯 (+ ¥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) ジンジャー Dressing

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

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 *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、ガーリックライス 又は 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。

Eel, Ezo Abalone & Japanese Beef Course

うなぎ、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) ジンジャー Dressing

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(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 ファイル100g

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、ガーリックライス 又はうに炒飯 (+ ¥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。

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

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

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 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、ガーリックライス 又は 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

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 Sea Bream with Vermouth Sauce

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

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 *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、ガーリックライス 又は 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。

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

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

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 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、ガーリックライス 又は 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) 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、ガーリックライス 又は 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、ガーリックライス 又はうに炒飯 (+ ¥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。