

《Saturday Special Course》  
“Ezo Abalone & Japanese Beef Course”

《土曜日限定コース》  
“蝦夷鮑 & ステーキ コース”

国産牛と蝦夷鮑をぜひご堪能ください。

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

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 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。

**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 Dressing

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 & Hitachi Beef Course**

うなぎ・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 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

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 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

¥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。