

Special Lunch for Autumn  
秋の贅沢ステーキランチ  
(仙台牛サーロインステーキ A5)

Today's Seasonal Appetizer  
季節の小鉢

Mesclun Salad with Shiokoji Dressing  
ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) 塩麹ドレッシング

“Sendai” Beef Sirloin A5 100g  
特選仙台黒毛和牛サーロインステーキ A5 100g

Steamed Rice, Ox-tail Soup and Pickled Vegetables  
白御飯、牛テールスープ、香の物

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。

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。  
今月はシェフ自慢のデミグラスソースにたっぷりきの子を使ったソースをご用意しました。

Seasonal Appetizer  
季節の小鉢

Mesclun Salad with Shiokoji Dressing  
ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) 塩麹ドレッシング

Hamburger Steak with Mushroom Sauce  
和牛ハンバーグステーキ  
きの子ソース

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

- A) Steamed Rice  
Ox-tail Soup and Pickled Vegetables  
白御飯、牛テールスープ、香の物
- B) Fried Garlic Rice (+¥500)  
Ox-tail Soup and Pickled Vegetables  
ガーリックライス (+¥500)、牛テールスープ、香の物
- C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥800)  
Ox-tail Soup and Pickled Vegetables  
うに炒飯 (+¥800)、牛テールスープ、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。

アメリカビーフの黒毛牛をご堪能ください。

## Gourmet Steak Lunch

グルメステーキランチ

### Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

( Steamed Egg Custard with *Matsutake*, Bavarian Cream with Sea Urchin, Smoked Pacific Saury )

(松茸茶碗蒸し、うこのババロア、さんまの自家製スモーク)

### Mesclun Salad with *Shiokoji* Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) 塩麹ドレッシング

### US Black Angus Beef Sirloin Steak 100g

US ブラックアングスビーフ サーロインステーキ100g

### Sautéed Seasonal Vegetables such as Turnip, "*Inka no Mezame*" Potato

季節野菜のソテー 桃かぶ、インカのみざめ など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、牛テールスープ、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

( Steamed Egg Custard with *Matsutake*, Bavarian Cream with Sea Urchin, Smoked Pacific Saury )

(松茸茶碗蒸し、うこのババロア、さんまの自家製スモーク)

#### Mesclun Salad with *Shiokoji* Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) 塩麹ドレッシング

#### 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 Turnip, “*Inka no Mezame*” Potato

季節野菜のソテー 桃かぶ、インカのみぎめ など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

##### A) Steamed Rice

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

##### B) Fried Garlic Rice

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、香の物

##### C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、牛テールスープ、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。

## Seafood Lunch

シーフードランチ

### Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

( Steamed Egg Custard with *Matsutake*, Bavarian Cream with Sea Urchin, Smoked Pacific Saury )

(松茸茶碗蒸し、うにのババロア、さんまの自家製スモーク)

### Mesclun Salad with *Shiokoji* Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) 塩麴ドレッシング

### Sautéed Sea Bream and Scallops with Vermouth Sauce

鯛と帆立貝のソテー ベルモット酒ソース

### Sautéed Seasonal Vegetables such as Turnip, "Inka no Mezame" Potato

季節野菜のソテー 桃かぶ、インカのめざめ など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

#### A) Steamed Rice

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

#### B) Fried Garlic Rice

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、香の物

#### C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、牛テールスープ、香の物

### 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

( Steamed Egg Custard with *Matsutake*, Bavarian Cream with Sea Urchin, Smoked Pacific Saury )

(松茸茶碗蒸し、うこのババロア、さんまの自家製スモーク)

### Mesclun Salad with *Shiokoji* Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) 塩麹ドレッシング

### 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 Turnip, "Inka no Mezame" Potato

季節野菜のソテー 桃かぶ、インカのみぎめ など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

#### A) Steamed Rice

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

#### B) Fried Garlic Rice

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、香の物

#### C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、牛テールスープ、香の物

### 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

( Steamed Egg Custard with *Matsutake*, Bavarian Cream with Sea Urchin, Smoked Pacific Saury )

(松茸茶碗蒸し、うこのババロア、さんまの自家製スモーク)

### Mesclun Salad with *Shiokoji* Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) 塩麹ドレッシング

### Sautéed Sea Bream with Vermouth Sauce

真鯛のソテー ベルモット酒ソース

### 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 Turnip, "*Inka no Mezame*" Potato

季節野菜のソテー 桃かぶ、インカのめざめ など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

#### A) Steamed Rice

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

白御飯、牛テールスープ、香の物

#### B) Fried Garlic Rice

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛テールスープ、香の物

#### C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥500)

Ox-tail Soup and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥500)、牛テールスープ、香の物

### 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

**U.S Black Angus Beef**  
U.S ブラックアンガスビーフ

100g	¥2,800
------	--------

**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
--	--------

**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
---------------------	-----

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

**Mesclun Salad with Shiokoji Dressing**

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ・水菜) 塩麹ドレッシング

**Sautéed Sea Bream and Scallops with Vermouth Sauce**

鯛と帆立貝のソテー 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 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**

**Ox-tail Soup and Pickled Vegetables**

白御飯、牛テールスープ、香の物

**B) Fried Garlic Rice**

**Ox-tail Soup and Pickled Vegetables**

ガーリックライス、牛テールスープ、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。