

《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) ジンジャードレッシング

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

¥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 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

¥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ィレ

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。