

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をご用意しました。

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Lettuce Salad with Tofu Dressing

彩りチシャサラダ 豆腐ドレッシング

Hamburger Steak with Onion Sauce

和牛クラシックハンバーグ

オニオンソース

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

ガーリックライス (+¥500)、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,000)

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥1,000)、牛スジコンソメスープ、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。

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

(Marinated Pond Smelt, Carrot Mousse or Egg Custard with Cod Milt etc.)

(わかさぎの南蛮漬け、雪下人参のムース、鱈白子のときわ蒸し など)

Lettuce Salad with Tofu Dressing

彩りチシャサラダ 豆腐ドレッシング

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 Baby Chinese Cabbage and Potato

季節野菜のソテー 娃娃菜、アメリカ人参芋 など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、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

(Marinated Pond Smelt, Carrot Mousse or Egg Custard with Cod Milt etc.)

(わかさぎの南蛮漬け、雪下人参のムース、鱈白子のときわ蒸し など)

Lettuce Salad with Tofu Dressing

彩りチシャサラダ 豆腐ドレッシング

Sautéed Sea Beam and Scallops with Saffron Cream Sauce

真鯛と帆立貝のソテー サフランクリームソース

Sautéed Seasonal Vegetables such as Baby Chinese Cabbage and Potato

季節野菜のソテー 娃娃菜、アメリカ人参芋 など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、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。

Steak Lunch Course

ステーキランチコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

(Marinated Pond Smelt, Carrot Mousse or Egg Custard with Cod Milt etc.)

(わかさぎの南蛮漬け、雪下人参のムース、鱈白子のときわ蒸し など)

Lettuce Salad with Tofu Dressing

彩りチシャサラダ 豆腐ドレッシング

Sautéed Seasonal Vegetables such as Baby Chinese Cabbage and Potato

季節野菜のソテー 娃娃菜、アメリカ人参 芋 など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、香の物

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

USブラックアンガスビーフ

US Black Angus Beef

Sirloin 100g

サーロイン100g

¥2,800

国産牛

Japanese Beef

Sirloin 100g or Tenderloin 100g

サーロイン100gまたはフィレ100g

¥4,500

特選 常陸牛

Hitachi Beef

Sirloin 100g

サーロイン100g

¥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。

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

(Marinated Pond Smelt, Carrot Mousse or Egg Custard with Cod Milt etc.)
(わかさぎの南蛮漬け、雪下人参のムース、鱈白子のときわ蒸し など)

Lettuce Salad with Tofu Dressing
彩りチンチャサラダ 豆腐ドレッシング

Sautéed Sea Beam with Saffron Cream Sauce
真鯛のソテー サフランクリームソース

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 Baby Chinese Cabbage and Potato
季節野菜のソテー 娃娃菜、アメリカ人参 等

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

- A) Steamed Rice
Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables
白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物
- B) Fried Garlic Rice
Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables
ガーリックライス、牛スジコンソメスープ、香の物
- C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、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。

*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

Lettuce Salad with Tofu Dressing

彩りチシャサラダ 豆腐ドレッシング

Sautéed Sea Beam and Scallops with Saffron Cream Sauce

真鯛と帆立貝のソテー サフランクリームソース

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

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice

Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables

ガーリックライス、牛スジコンソメスープ、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。

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)	¥2,000
---	--------

Fried Rice with Sea Urchin うに炒飯	1,700
------------------------------------	-------

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。

New Year Lunch Specialty
新春感謝プラン ランチ

ステーキ屋さんの特選黒毛和牛ハンバーグステーキ

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
for groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free.

ソフトドリンク一杯と四名以上で
ご利用の場合はお一人様分を無料に

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Lettuce Salad with Tofu Dressing

彩りチシャサラダ 豆腐ドレッシング

Hamburger Steak with Onion Sauce

特選黒毛和牛ハンバーグステーキ
牛スジ赤ワイン煮込みソース

Steamed Rice Beef Soup and Pickled Vegetables

白御飯、牛コンソメスープ、香の物

¥3,300

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。

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。

Happy Meat Day Lunch
毎月最終金曜日限定 肉の日ランチ

最終金曜日1月26日限定
USブラックアンガスビーフをボリュームたっぷり150gお召し上がりください。

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢
(Marinated Pond Smelt, Carrot Mousse or Egg Custard with Cod Milt etc.)
(わかさぎの南蛮漬け、雪下人参のムース、鱈白子のときわ蒸し など)

Lettuce Salad with Tofu Dressing
彩りチンジャサラダ 豆腐ドレッシング

US Black Angus Beef Sirloin Steak 150g
US 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 Baby Chinese Cabbage and Potato
季節野菜のソテー 娃娃菜、アメリカ人参芋 など

Choice of: お食事を以下よりお選びいただけます。

- A) Steamed Rice
Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables
白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物
- B) Fried Garlic Rice
Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables
ガーリックライス、牛スジコンソメスープ、香の物
- C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tendon Consommé and Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、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。