

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
今月はシェフ特製山わさびソースをご用意しました

Seasonal Appetizer
季節の小鉢

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

Hamburger Steak with Hokkaido Horse Radish Sauce
和牛クラシックハンバーグ
北海道産山わさびソース

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, 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 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 (+¥850)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
うに炒飯(+¥850)、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

Mesclun Salad (Seasonal Vegetable Salad) with Shiokoji Dressing
ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ)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 Chef's Recommended Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

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, 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, 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, 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

Steak Lunch Course

ステーキランチコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Mesclun Salad (Seasonal Vegetable Salad) with Shiokoji Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ)塩麴ドレッシング

Sautéed Chef's Recommended Seasonal Vegetables

シェフおすすめの季節野菜のソテー

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, 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, 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, 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

オーストラリア産 ブラックアングスビーフ

Australian 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

Fish & Meat Lunch
魚料理とお肉のランチ

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢

Mesclun Salad (Seasonal Vegetable Salad) with Shiokoji Dressing
ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ)塩麴ドレッシング

Sautéed Sea Bream with Vermouth Sauce
真鯛のソテー ベルモット酒ソース

Sautéed Chef's Recommended Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

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, 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, 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, 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

国産牛

Japanese Beef
Sirloin 100g or Tenderloin 100g
サーロイン100gまたはフィレ100g

¥6,000

特選 常陸牛

Hitachi Beef
Sirloin 100g
サーロイン100g

¥9,000

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 Lunch
シーフードランチ

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢

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

Sautéed Sea Bream and Scallop with Vermouth Sauce
真鯛と帆立貝のソテー ベルモット酒ソース

Sautéed Chef's Recommended Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

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, 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, 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, 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

*Please note that reservation for Ladies Lunch is required at least three days in advance.

3日前までに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 (Seasonal Vegetable Salad) with Shiokoji Dressing

ムスクランサラダ(秋の新鮮野菜サラダ)塩麴ドレッシング

Sautéed Sea Bream and Scallop with Vermouth Sauce

真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

Beef Tendon Consommé, 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, 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, Pickled Vegetables

うに炒飯(+¥850)、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

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

Australian Black Angus Beef

オーストラリア産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
------------------------	-------

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
--	--------

Salad

サラダ

Seasonal Salad 彩りスモールサラダ	¥1,000
-----------------------------	--------

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