

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

**Bouquet Lettuce Salad with Apple Dressing**  
ブーケサラダ (ブーケレタス、エンダイブ、トレビス) りんごドレッシング

**Sautéed Seasonal Vegetables**  
シェフおすすめの季節野菜のソテー

**Choice of:**  
**Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)**  
**Miso Soup and Pickled Vegetables**  
白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥850)  
味噌椀、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ガスビーフ

特選 常陸牛

**Australian Black Angus Beef Sirloin Steak 150g**  
サーロインステーキ 150g

**Hitachi Beef Sirloin 150g or Tenderloin 120g**  
サーロイン150g または ファイル120g

**¥6,000**

**¥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

**Bouquet Lettuce Salad with Apple Dressing**  
ブーケサラダ (ブーケレタス、エンダイブ、トレビス) りんごドレッシング

**Sautéed Rockfish with Sherry Vinegar Sauce**  
かさごのソテー シェリービネガーソース

**Ghost Plant Leaf with Honey**  
お口休めのグラパラリーフ

**Sautéed Seasonal Vegetables**  
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:  
**Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)**  
**Miso Soup and Pickled Vegetables**  
白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥850)  
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

特選 常陸牛

**Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g**  
サーロイン100g または ファイル100g

**Hitachi Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g**  
サーロイン100g または ファイル100g

**¥10,000**

**¥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

**Abalone & Meat Course**

蝦夷鮑とお肉のコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

**Bouquet Lettuce Salad with Apple Dressing**

ブーケサラダ (ブーケレタス、エンダイブ、トレビス) りんごドレッシング

**Dried Blowfish with Sudachi Citrus**

河豚の一夜干し 酢橘添え

**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

**Sautéed Seasonal Vegetables**

シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯、ガーリックライス 又はうに炒飯 (+¥850)

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

特選 常陸牛

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

サーロイン100g または ファイル100g

Hitachi Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

サーロイン100g または ファイル100g

¥12,000

¥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

**Bouquet Lettuce Salad with Apple Dressing**

ブーケサラダ (ブーケレタス、エンダイブ、トレビス) りんごドレッシング

**Grilled Hokkaido Scallops**

北海道八雲漁港帆立貝のグリル

**Sautéed Rockfish with Sherry Vinegar Sauce**

かさごのソテー シェリービネガーソース

**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**

シェフおすすめの季節野菜のソテー

**Choice of:**

**Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)**

**Miso Soup and Pickled Vegetables**

白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥850)

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

## **Tobigyu- Yonezawa Beef Course**

飛び牛コース 米沢牛

### **Today's Seasonal Appetizer**

季節の小さな前菜

### **Bouquet Lettuce Salad with Apple Dressing**

ブーケサラダ (ブーケレタス、エンダイブ、トレビス) りんごドレッシング

### **Yonezawa Beef Sirloin 150g**

米沢牛 サーロイン150g

### **Sautéed Seasonal Vegetables**

シェフおすすめの季節野菜のソテー

### **Choice of:**

**Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)**

**Miso Soup and Pickled Vegetables**

白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥850)

味噌椀、香の物

### **Coffee or Tea**

コーヒー又は紅茶

**¥20,000**

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
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

**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
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