

Lunch Specialty

ステーキ屋さんのハンバーグステーキ

Seasonal Appetizer

季節の小鉢

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Tofu Dressing

季節野菜とシルクレタスサラダ 豆腐ドレッシング

Hamburger Steak with Horseradish Sauce

黒毛和牛クラシックハンバーグ
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 Consommé, 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

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Tofu Dressing
季節野菜とシルクレタスサラダ 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
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 (+¥500)**
Beef Tendon Consommé, 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

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

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Tofu Dressing
季節野菜とシルクレタスサラダ 豆腐ドレッシング

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

Choice of :

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 Consommé, 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

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

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またはファイレ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

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Tofu Dressing
季節野菜とシルクレタスサラダ 豆腐ドレッシング

Sautéed Rockfish with Sherry Vinegar Sauce
メバルのソテー シェリービネガーソース

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

Choice of :
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 Consommé, 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

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

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Tofu Dressing
季節野菜とシルクレタスサラダ 豆腐ドレッシング

Sautéed Rockfish and Scallop with Sherry Vinegar Sauce
メバルと帆立貝のソテー シェリービネガーソース

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

Choice of :

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 Consommé, 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

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 is required by the day before.

前日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

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Tofu Dressing

季節野菜とシルクレタスサラダ 豆腐ドレッシング

Sautéed Rockfish and Scallop with Sherry Vinegar Sauce

メバルと帆立貝のソテー 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

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

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

Tobigyu-Kobe Beef Lunch
飛び牛ランチ 神戸牛

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Tofu Dressing
季節野菜とシルクレタスサラダ 豆腐ドレッシング

Premium Kobe Beef Sirloin 100g
神戸牛サーロイン 100g

Sautéed 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 (+¥500)
Beef Tendon Consommé, 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

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥8,500

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

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

Vegetable

野菜

Sautéed Seasonal Vegetables	¥2,500
旬の彩り野菜ソテー	

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
------	--------

Salad

サラダ

Seasonal Salad	¥1,000
彩りスモールサラダ	

Seafood

魚料理

Hokkaido Scallops (2Pieces)	¥1,800
北海道産 帆立貝	

Langoustine (1Piece)	2,000
赤座海老	

Today's Fish	3,000
本日の魚料理	

Ezo Abalone (100g)	4,000
蝦夷鮑 (100g)	

Soup & Rice

お食事とお椀物

Fried Rice with Sea Urchin	¥2,000
Miso Soup and Pickled Vegetables	
うに炒飯セット(味噌椀、香の物)	

Fried Rice with Sea Urchin	1,700
うに炒飯	

Fried Garlic Rice	1,200
Miso Soup and Pickled Vegetables	
ガーリックライスセット	
(味噌椀、香の物)	

Fried Garlic Rice	800
ガーリックライス	

Steamed Rice	1,000
Miso Soup and Pickled Vegetables	
白御飯セット(味噌椀、香の物)	

Steamed Rice	500
白御飯	

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