

《 Saturdays Special Course 》
“Seafood & Japanese Beef Course”

《 土曜日限定コース 》
“お好みのシーフードとお肉のコース”

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Mesclun Salad with Green Mustard Dressing
彩りムスクランサラダ グリーンマスタードドレッシング

Choice of:
Sautéed John Dory with Chef's Recommended Sauce
的鯛のソテー シェフおすすめソース
or 又は
Sautéed Abalone (100g) 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 ファイレ100g

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 (+¥1,100)
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥1,100)
味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea
デザートとコーヒー又は紅茶

¥11,000

Teppan-yaki Counter serve “Nanatsuboshi” rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices include consumption tax and subject a 10% service charge.
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
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
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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

Mesclun Salad with Green Mustard Dressing

彩りムスクランサラダ グリーンマスタードドレッシング

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 (+¥1,100)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥1,100)

味噌椀、香の物

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

オーストラリア産牛

Australian Beef Sirloin 150g

サーロイン 150g

¥6,600

常陸牛 (A4)

Hitachi Beef Sirloin 150g or Tenderloin 120g

サーロイン150g または ファイル120g

¥13,200

特選和牛/Premium Wagyu Beef

シェフが厳選した特選和牛のご用意がございます

スタッフにお申し付けください

You can available order Premium Japanese Beef by Chef Selections

Please ask to our staff

¥22,000～

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

All prices include consumption tax and subject a 10% service charge.

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

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

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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

Mesclun Salad with Green Mustard Dressing
彩りムスクランサラダ グリーンマスタードドレッシング

Sautéed John Dory with Chef's Recommended Sauce
的鯛のソテー シェフおすすめソース

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 (+¥1,100)
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯、ガーリックライス 又はうに炒飯 (+¥1,100)
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

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

¥11,000

常陸牛 (A4)

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

¥16,500

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices include consumption tax and subject a 10% service charge.
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
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
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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

Mesclun Salad with Green Mustard Dressing

彩りムスクランサラダ グリーンマスタードドレッシング

Sautéed Langoustine

赤座海老のソテー

Sautéed Abalone (100g) 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 (+¥1,100)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥1,100)

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

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

サーロイン100g または ファイル100g

¥13,200

常陸牛 (A4)

Hitachi Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

サーロイン100g または ファイル100g

¥18,700

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices include consumption tax and subject a 10% service charge.
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
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
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

Seafood Course

シーフードコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Mesclun Salad with Green Mustard Dressing

彩りムスクランサラダ グリーンマスタードドレッシング

Sautéed Hokkaido Scallops

北海道産 帆立貝のソテー

Sautéed John Dory with Chef's Recommended Sauce

的鯛のソテー シェフおすすめソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Abalone (100g) 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 (+¥1,100)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥1,100)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥13,200

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices include consumption tax and subject a 10% service charge.
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
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
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

A la Carte

Hitachi Beef Sirloin or Tenderloin

常陸牛 A4

サーロイン または ファイル

100g	¥11,000
150g	16,500
200g	22,000

Japanese Beef Sirloin or Tenderloin

国産牛 サーロイン または ファイル

100g	¥6,600
150g	9,900
200g	13,200

Seafood

魚料理

Hokkaido Scallops (2Pieces) 北海道産 帆立貝	¥2,200
Langoustine (1Piece) 赤座海老	2,750
Today's Fish 本日の魚料理	3,300
Abalone (100g) 蝦夷鮑 (100g)	4,400

Vegetable

野菜

Sautéed Seasonal Vegetables 旬の彩り野菜ソテー	¥2,750
Ghost Plant Leaf (3p) グラパラリーフ(3枚)	660

Salad

サラダ

Seasonal Salad 彩りスモールサラダ	¥1,100
-----------------------------	--------

Soup & Rice

お食事とお碗物

Fried Rice with Sea Urchin Miso Soup and Pickled Vegetables うに炒飯セット(味噌碗、香の物)	¥2,530
Fried Rice with Sea Urchin うに炒飯	1,980
Fried Garlic Rice Miso Soup and Pickled Vegetables ガーリックライスセット (味噌碗、香の物)	1,320
Fried Garlic Rice ガーリックライス	880
Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables 白御飯セット(味噌碗、香の物)	1,100
Steamed Rice 白御飯	550
Bread パン	220

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices include consumption tax and subject a 10% service charge.
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
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
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします