

《 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

**Lunch Specialty Hamburger Steak**  
ステーキ屋さんのハンバーグステーキ

**Seasonal Appetizer**

季節の小鉢

**Mesclun Salad with Tofu Dressing**

彩りムスクランサラダ 豆腐ドレッシング

**Hamburger Steak with Demi-glace Sauce**

ステーキ屋さんのハンバーグステーキ  
デミグラスソース

**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 (+¥550)**

**Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables**

ガーリックライス (+¥550)、牛スジコンソメスープ、香の物

**C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,100)**

**Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables**

うに炒飯 (+¥1,100)、牛スジコンソメスープ、香の物

**¥2,530**

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

## Steak Lunch Course

### ステーキランチコース

#### Today's Seasonal Appetizer

季節の小鉢

#### Mesclun Salad with Tofu Dressing

彩りムスクランサラダ 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 (+¥550)

Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables

ガーリックライス (+¥550)、牛スジコンソメスープ、香の物

#### C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,100)

Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables

うに炒飯 (+¥1,100)、牛スジコンソメスープ、香の物

#### Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

#### オーストラリア産牛

Austrarian Beef

Sirloin 100g

サーロイン100g

¥3,850

#### 国産牛

Japanese Beef

Sirloin 100g or Tenderloin 100g

サーロイン100gまたはフィレ100g

¥4,950

#### 常陸牛 (A4)

Hitachi Beef

Sirloin 100g

サーロイン (A4) 100g

¥6,600

#### 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

¥9,350

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 Lunch**  
魚料理とお肉のランチ

Today's Seasonal Appetizer  
季節の小鉢

Mesclun Salad with Tofu Dressing  
彩りムスクランサラダ 豆腐ドレッシング

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

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 (+¥550)  
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables  
ガーリックライス (+¥550)、牛スジコンソメスープ、香の物
- C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,100)  
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables  
うに炒飯 (+¥1,100)、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

**¥6,600**

**常陸牛 (A4)**

Hitachi Beef  
Sirloin 100g  
サーロイン (A4) 100g

**¥9,900**

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 Lunch**  
シーフードランチ

**Today's Seasonal Appetizer**  
季節の小鉢

**Mesclun Salad with Tofu Dressing**  
彩りムスクランサラダ 豆腐ドレッシング

**Sautéed John Dory and Scallop with Chef's Recommended Sauce**  
的鯛と帆立貝のソテー シェフおすすめソース

**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 (+¥550)**

**Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables**  
ガーリックライス (+¥550)、牛スジコンソメスープ、香の物

**C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,100)**

**Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables**  
うに炒飯 (+¥1,100)、牛スジコンソメスープ、香の物

**Coffee or Tea**

コーヒー 又は 紅茶

**¥3,850**

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

\*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

**Mesclun Salad with Tofu Dressing**

彩りムスクランサラダ 豆腐ドレッシング

**Sautéed John Dory and Scallop with Chef's Recommended Sauce**

的鯛と帆立貝のソテー シェフおすすめソース

**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

**CFried Rice with Sea Urchin (+¥1,100)**

**Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables**

うに炒飯 (+¥1,100)、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.

The price above includes consumption tax and 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

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております

A la Carte

**Japanese Beef Sirloin or Tenderloin**

国産牛 サーロインまたはフィレ

100g	¥6,600
150g	9,900
200g	13,200

**Vegetable**

野菜

Sautéed Seasonal Vegetables	¥2,750
旬の彩り野菜ソテー	

**Australian Beef Sirloin**

オーストラリア産牛 サーロイン

100g	¥3,850
------	--------

**Salad**

サラダ

Seasonal Salad	¥1,100
彩りスモールサラダ	

**Seafood**

魚料理

Hokkaido Scallops (2Pieces)	¥2,200
北海道産 帆立貝	

Langoustine (1Piece)	2,750
----------------------	-------

赤座海老

Today's Fish	3,300
--------------	-------

本日の魚料理

Abalone (100g)	4,400
----------------	-------

蝦夷鮑 (100g)

**Soup & Rice**

お食事とお椀物

Fried Rice with Sea Urchin	¥2,530
Miso Soup and Pickled Vegetables	
うに炒飯セット(味噌椀、香の物)	

Fried Rice with Sea Urchin	1,980
うに炒飯	

Fried Garlic Rice	1,320
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	880
ガーリックライス	

Steamed Rice	1,100
Miso Soup and Pickled Vegetables	
白御飯セット(味噌椀、香の物)	

Steamed Rice	550
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.  
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