

《 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

Seasonal Salad with Sesame Dressing  
秋の彩り野菜サラダ 胡麻ドレッシング

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

### Seasonal Salad with Sesame Dressing

秋の彩り野菜サラダ 胡麻ドレッシング

### 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

Seasonal Salad with Sesame Dressing  
秋の彩り野菜サラダ 胡麻ドレッシング

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

**Seasonal Salad with Sesame Dressing**

秋の彩り野菜サラダ 胡麻ドレッシング

**Sautéed Dried Blowfish with Sudachi Citrus**

サバ河豚の一夜干しのソテー すだち添え

**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

**Seasonal Salad with Sesame Dressing**

秋の彩り野菜サラダ 胡麻ドレッシング

**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