

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

Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing 秋の彩り野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

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



Steak Lunch Course ステーキランチコース

Today's Seasonal Appetizer 季節の小鉢

Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing 秋の彩り野菜サラダ 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:

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

国産牛

常陸牛 (A4)

Austrarian Beef Sirloin 100g サーロイン100g Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g サーロイン100gまたはフィレ100g

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

¥3,850

¥4.950

¥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ことがございます
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

Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing 秋の彩り野菜サラダ 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

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

常陸牛 (A4)

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g サーロイン100gまたはフィレ100g Hitachi Beef Sirloin 100g サーロイン (A4) 100g

¥6,600

¥9.900



Seafood Lunch シーフードランチ

Today's Seasonal Appetizer 季節の小鉢

Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing 秋の彩り野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

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ことがございます
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

Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing 秋の彩り野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

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



A la Carte

Japanese Beef Sirloin or Tende 国産牛 サーロイン または フィレ	rloin	Vegetable 野菜	
100g	¥6,600	Sautéed Seasonal Vegetables	¥2,750
150g	9,900	旬の彩り野菜ソテー	
200g	13,200		
Australian Beef Sirloin オーストラリア産牛 サーロイン		S alad サラダ	
100g	¥3,850	Seasonal Salad 彩りスモールサラダ	¥1,100
Seafood 魚料理		Soup & Rice お食事とお椀物	
Hokkaido Scallops (2Pieces) 北海道産 帆立貝	¥2,200	Fried Rice with Sea Urchin Miso Soup and Pickled Vegetables うに炒飯セット(味噌椀、香の物)	¥2,530
Langoustine (IPiece) 赤座海老	2,750	Fried Rice with Sea Urchin うに炒飯	1,980
Today's Fish 本日の魚料理	3,300	Fried Garlic Rice	1,320
		Miso Soup and Pickled Vegetables ガーリックライスセット	
Abalone (100g) 蝦夷鮑 (100g)	4,400	(味噌椀、香の物)	
		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(味噌椀、香の物)	1,100
		Steamed Rice 白御飯	550