

《 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

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

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

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

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

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

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

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

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

焼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 ファイル

100g	¥6,600
150g	9,900
200g	13,200

Australian Beef Sirloin
オーストラリア産牛 サーロイン

100g	¥3,850
------	--------

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
--	--------

Salad
サラダ

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

Soup & Rice
お食事とお椀物

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
--	--------

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 (味噌椀、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(味噌椀、香の物)	1,100
---	-------

Steamed Rice 白御飯	550
---------------------	-----

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