

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

《 土曜日限定 魚とお肉が選べるコース 》

蝦夷鮑のソテー 又は 月替わりの魚料理、  
国産牛サーロイン 又は フィレをお選びください

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Winter Vegetables Salad with Green Mustard Dressing

冬の彩り野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

Choice of:

Sautéed Abalone (100g) with Liver Butter Sauce

蝦夷鮑のソテー (100g) 肝バターソース

or 又は

Sautéed Splendid Alfonsino with Chef's Recommended Sauce

金目鯛のソテー 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

Japanese Beef

Sirloin 100g or Tenderloin 100g

国産牛サーロイン100g 又は フィレ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

《Special Dinner Menus for New Year Season》

新春プラン デイナー

Dinner with a complimentary aperitif and  
for groups of four people or more, a Dinner menu for one person will be free

食前酒を1杯プレゼント

4名様以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Winter Vegetables Salad with Green Mustard Dressing

冬の彩り野菜サラダ 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

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Japanese Beef Sirloin 100g

交雑種サーロインステーキ 100g

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 うちに炒飯 (+¥1,100)

味噌椀、香の物

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥7,800

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

## 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

### Winter Vegetables Salad with Green Mustard Dressing

冬の彩り野菜サラダ 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:

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

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

Sautéed Splendid Alfonsino with Chef's Recommended Sauce  
金目鯛のソテー 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

Winter Vegetables Salad with Green Mustard Dressing

冬の彩り野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

Osetra Caviar with Potato Pancake

オセトラキャビア ポテトパンケーキ添え

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 うちに炒飯 (+¥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

常陸牛 (A4)

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

サーロイン100g または ファイル100g

Hitachi Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

サーロイン100g または ファイル100g

¥13,200

¥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

**Winter Vegetables Salad with Green Mustard Dressing**

冬の彩り野菜サラダ 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 Splendid Alfonsino with Chef's Recommended Sauce**

金目鯛のソテー 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) グラパラルーフ(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