

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

Seven Kinds of Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing
7種類の彩り季節野菜サラダ 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
コーヒー

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

Seven Kinds of Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing
7種類の彩り季節野菜サラダ 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

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
デザート

Coffee
コーヒー

国産牛

常陸牛 (A4)

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 80g
サーロイン100g または ファイル80g

Hitachi Beef Sirloin 100g or Tenderloin 80g
サーロイン100g または ファイル80g

¥11,000

¥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

Seven Kinds of Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing

7種類の彩り季節野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

Sautéed Dried Blowfish

サバ河豚一夜干しの炙り焼き

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce

蝦夷鮑のソテー 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

デザート

Coffee

コーヒー

国産牛

常陸牛 (A4)

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 80g

サーロイン100g または ファイル80g

Hitachi Beef Sirloin 100g or Tenderloin 80g

サーロイン100g または ファイル80g

¥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

Seven Kinds of Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing

7種類の彩り季節野菜サラダ 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 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 with Liver Butter Sauce

蝦夷鮑のソテー 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

デザート

Coffee

コーヒー

¥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 | ¥3,300 |
| Langoustine (1Piece) 赤座海老 | 3,850 |
| Today's Fish 本日の魚料理 | 3,300 |
| Abalone 蝦夷鮑 | 5,500 |

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