

**Steak Lunch**  
ステーキランチ

Today's Seasonal Appetizer  
季節の小鉢

Winter Vegetables Salad with Tofu Dressing  
冬の彩りサラダ 豆腐ドレッシング

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 Consommé, Pickled Vegetables  
白御飯、コンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥550), Beef Consommé, Pickled Vegetables  
ガーリックライス (+¥550)、コンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,100), Beef Consommé, Pickled Vegetables  
うに炒飯 (+¥1,100)、コンソメスープ、香の物

Coffee

コーヒー

**オーストラリア産牛**

Austrarian Beef Sirloin 100g  
サーロイン100g

**¥3,960**

**国産牛**

Japanese Beef Sirloin 100g  
or Tenderloin 80g  
サーロイン100gまたはフィレ80g

**¥5,500**

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 15% 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15%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

Winter Vegetables Salad with Tofu Dressing  
冬の彩りサラダ 豆腐ドレッシング

Sautéed Blowfish with Red Wine Sauce  
サバ河豚のソテー 赤ワインソース

Sautéed Seasonal Vegetables  
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 80g  
国産牛サーロイン100gまたはフィレ80g

Choice of :

お食事を以下よりお選びいただけます

- A) Steamed Rice, Beef Consommé, Pickled Vegetables  
白御飯、コンソメスープ、香の物
- B) Fried Garlic Rice (+¥550), Beef Consommé, Pickled Vegetables  
ガーリックライス (+¥550)、コンソメスープ、香の物
- C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,100), Beef Consommé, Pickled Vegetables  
うに炒飯 (+¥1,100)、コンソメスープ、香の物

Coffee  
コーヒー

**¥7,700**

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 15% 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15%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

**Winter Vegetables Salad with Tofu Dressing**  
冬の彩りサラダ 豆腐ドレッシング

**Sautéed Blowfish and Scallop with Red Wine Sauce**  
サバ河豚と帆立貝のソテー 赤ワインソース

**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 Consommé, Pickled Vegetables**  
白御飯、コンソメスープ、香の物
- B) **Fried Garlic Rice (+¥550), Beef Consommé, Pickled Vegetables**  
ガーリックライス (+¥550)、コンソメスープ、香の物
- C) **Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,100), Beef Consommé, Pickled Vegetables**  
うに炒飯 (+¥1,100)、コンソメスープ、香の物

**Coffee**  
コーヒー

**¥4,400**

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 15% 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15%のサービス料を頂戴いたします

**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

**Petite Hors d'oeuvre**  
小さなオードブル

**Winter Vegetables Salad with Tofu Dressing**  
冬の彩り野菜サラダ 豆腐ドレッシング

**Sautéed Blowfish and Langoustine with Red Wine Sauce**  
サバ河豚と手長海老のソテー 赤ワインソース

**Sautéed Seasonal Vegetables**  
シェフおすすめの季節野菜のソテー

**Filet Mignon Beef Steak (40g)**  
フィレミニヨンステーキ (40g)

**Choice of :**  
お食事を以下よりお選びいただけます

**A) Steamed Rice, Beef Consommé, Pickled Vegetables**  
白御飯、コンソメスープ、香の物

**B) Soup Fried Rice**  
スープ焼き飯

**C) Fried Garlic Rice(+¥550), Beef Consommé, Pickled Vegetables**  
ガーリックライス(+¥550)、コンソメスープ、香の物

**D) Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,100), Beef Consommé, Pickled Vegetables**  
うに炒飯 (+¥1,100)、コンソメスープ、香の物

**Dessert**  
デザート

**Coffee**  
コーヒー

**¥5,500**

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido  
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.  
The price above includes consumption tax and 15% 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15%が含まれております

**Saturdays Special Course**

土曜日限定おすすめコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Winter Vegetables Salad with Soy Sauce Dressing

冬の彩り野菜サラダ 醤油ドレッシング

Choice of:

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce

蝦夷鮑のソテー 肝バターソース

or 又は

Sautéed Blowfish with Red Wine Sauce

サバ河豚のソテー 赤ワインソース

Sautéed Seasonal Vegetables

シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:

Japanese Beef

Sirloin 100g or Tenderloin 80g

国産牛サーロイン100g 又は ファイル80g

Choice of:

お食事を以下よりお選びいただけます

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 15% 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15%のサービス料を頂戴いたします

## 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

**Vegetable**

野菜

Sautéed Seasonal Vegetables	¥2,750
旬の彩り野菜ソテー	

**Australian Beef Sirloin**

オーストラリア産牛 サーロイン

100g	¥3,850
------	--------

**Salad**

サラダ

Seasonal Salad	¥1,100
彩りスモールサラダ	

**Seafood**

魚料理

Hokkaido Scallops (2Pieces)	¥3,300
北海道産 帆立貝	

Langoustine (1Piece)	3,850
赤座海老	

Today's Fish	3,300
本日の魚料理	

Abalone	5,500
蝦夷鮑	

**Soup & Rice**

お食事とお椀物

Fried Rice with Sea Urchin	¥2,530
Miso Soup and Pickled Vegetables	
うに炒飯セット(味噌椀、香の物)	

Fried Rice with Sea Urchin	1,980
うに炒飯	

Fried Garlic Rice	1,320
Miso Soup and Pickled Vegetables	
ガーリックライスセット	
(味噌椀、香の物)	

Fried Garlic Rice	880
ガーリックライス	

Steamed Rice	1,100
Miso Soup and Pickled Vegetables	
白御飯セット(味噌椀、香の物)	

Steamed Rice	550
白御飯	

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 15% 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15%のサービス料を頂戴いたします