

Beef & Abalone Course

蝦夷鮑とお肉のコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Seasonal Vegetables Salad with Onion Dressing

彩り野菜とシルクレタスサラダ オニオンドレッシング

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 Sea Bass with Red Wine Sauce

鱸のソテー 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

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 ファイレ80g

Hitachi Beef Sirloin 100g

or Tenderloin 80g

サーロイン100g または ファイレ80g

¥15,400

¥22,000

Additional: 追加メニュー

Sea Urchin in Soy Sauce with Egg Yolk Sauce (1Piece) (+¥1,100)

雲丹醤油漬け卵黄ソース(一人前)

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido

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

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

Beef Steak Course

ステーキコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Seasonal Vegetables Salad with Onion Dressing

彩り野菜とシルクレタスサラダ オニオンドレッシング

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

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

デザート

Coffee

コーヒー

国産牛

**Japanese Beef Sirloin 100g
or Tenderloin 80g**

サーロイン100g または ファイル80g

¥11,000

常陸牛 (A4)

**Hitachi Beef Sirloin 100g
or Tenderloin 80g**

サーロイン100g または ファイル80g

¥16,500

Additional: 追加メニュー

Sea Urchin in Soy Sauce with Egg Yolk Sauce (1Piece) (+¥1,100)

雲丹醤油漬け卵黄ソース(一人前)

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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
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

Australian Beef Steak Course
オーストラリア産ビーフステーキコース

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Seasonal Vegetables Salad with Onion Dressing
彩り野菜とシルクレタスサラダ オニオンドレッシング

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

Australian Beef Sirloin 150g
オーストラリア産ビーフサーロイン 150g

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

Coffee
コーヒー

¥8,800

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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
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

Premium Ozaki Beef Course
特選尾崎牛コース
～宮崎県尾崎牧場のネームブランド黒毛和牛～

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Seasonal Vegetables Salad with Onion Dressing
彩り野菜とシルクレタスサラダ オニオンドレッシング

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

Premium Ozaki Beef Sirloin 100g
特選尾崎牛 サーロインステーキ100g

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

¥22,000

Additional: 追加メニュー
Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce (+¥5,500)
蝦夷鮑のソテー 肝バターソース
or 又は
Sautéed Langoustine from "Shizuoka" (+¥11,000)
静岡県産 赤座海老のソテー

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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
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 Course

シーフードコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Seasonal Vegetables Salad with Onion Dressing

春の彩り季節野菜サラダ オニオンドレッシング

Sautéed Hokkaido Scallops

北海道産 帆立貝のソテー

Sautéed Sea Bass with Red Wine Sauce

鱸のソテー 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

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce

蝦夷鮑のソテー 肝バターソース

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

¥15,400

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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
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

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

Seasonal Vegetables Salad with Onion Dressing

彩り野菜とシルクレタスサラダ オニオンドレッシング

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 Sea Bass and Red Wine Sauce

鱸のソテー 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

Tepan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
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
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

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) ¥3,300
北海道産 帆立貝Langoustine from "Shizuoka" (1Piece) 11,000
静岡県産 赤座海老Today's Fish 3,300
本日の魚料理Abalone 5,500
蝦夷鮑**Vegetable**

野菜

Sautéed Seasonal Vegetables ¥3,850
5種類のシェフおすすめ彩り野菜ソテー**Salad**

サラダ

Seasonal Salad ¥1,100
彩りスモールサラダ**Soup & Rice**

お食事とお碗物

Fried Rice with Sea Urchin ¥2,530
Miso Soup and Pickled Vegetables
うに炒飯セット(味噌碗、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
(味噌碗、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(味噌碗、香の物)Steamed Rice 550
白御飯Bread 220
パン

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