

2020.9.1(火)~2020.9.30(水)

11:30am~2:30pm

Steak lunch course
ステーキランチコース
¥5,000

This is a course menu where you can enjoy seasonal seafood and Japanese beef tenderloin steak.

※旬の鰻と国産牛フィレステーキをお召し上がりいただけるコースメニューです。

3 types appetizers Yuzu tofu, marinated herb of salmon, boiled conger eel
季節の味わい3種 柚子豆腐、サーモンの香草マリネ、穴子の煮こごり
Colatura anchovy scented seared pike eel conger with "Tokushima" sudachi citrus
鰻の炙りコラトゥーラ風味 徳島県産すだちを添えて
Steamed seasonal vegetable with kelp and "shio koji" butter flavor
季節野菜の昆布蒸し 塩麴バター風味
Green salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing

グリーンサラダ "北野" オリジナル淡路オニオンのドレッシング
Japanese beef tenderloin steak 70g
国産牛フィレステーキ 70g

"Aomori" garlic, 2 types salt, grated horseradish
青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

Hyogo Prefecture "Sanda Koshihikari" rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles
兵庫県産三田コシヒカリ 赤だし 季節の香の物
fried garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

Roasted pike eel conger Kettle rice instead of plain rice. additional 1,200 yen
※プラス¥1,200で鰻の釜めしに変更できます。

Seasonal fruit cocktail mix berry source with ice cream
季節のフルーツカクテル ミックスベリーのソース アイスクリームと共に

Coffee or tea コーヒーまたは紅茶

Fresh abalone and beef tenderloin steak lunch course
活けアワビと牛フィレステーキのランチコース
¥6,500

*This is a course menu where you can enjoy live Ezo abalone Teppanyaki and Japanese beef tenderloin steak.

※活けエゾアワビの鉄板焼と国産牛フィレステーキをお召し上がりいただけるコースメニューです。

3 types appetizers Yuzu tofu, marinated herb of salmon, boiled conger eel
季節の味わい3種 柚子豆腐、サーモンの香草マリネ、穴子の煮こごり
Steamed seasonal vegetable with kelp and "shio koji" butter flavor
季節野菜の昆布蒸し 塩麴バター風味
Green salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing

グリーンサラダ "北野" オリジナル淡路オニオンのドレッシング
Teppanyaki Ezo abalone, "Tokushima" sudachi citrus butter sauce

エゾアワビの鉄板焼 徳島県産すだちのバターソース
Japanese beef tenderloin steak 70g
国産牛フィレステーキ 70g

"Aomori" garlic, 2 types salt, grated horseradish
青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

Hyogo Prefecture "Sanda Koshihikari" rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles
・兵庫県産三田コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

fried garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen
※プラス¥900でガーリックライスに変更できます。

Roasted pike eel conger Kettle rice instead of plain rice. additional 1,200 yen
※プラス¥1,200で鰻の釜めしに変更できます。

Seasonal fruit cocktail mix berry source with ice cream
季節のフルーツカクテル ミックスベリーのソース アイスクリームと共に

Coffee or tea コーヒーまたは紅茶

*All prices include 10% service charge and applicable tax. *Menu items may change without prior notice.

*If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2020.9.1 (火)~2020.9.30 (水)

11:30am~2:30pm

Business reopening special lunch course
営業再開記念 特別ランチコース

¥10,000

This is a course menu where you can eat foie gras Teppanyaki style and compare Japanese wagyu beef tenderloin and loin.

※フォアグラの鉄板焼と黒毛和牛フィレとロースを食べ比べしていただけるコースメニューです。

3 types appetizers Yuzu tofu, marinated herb of salmon, boiled conger eel
季節の味わい3種 柚子豆腐、サーモンの香草マリネ、穴子の煮ごり

Foie gras Teppanyaki with fig compote and crushed macadamia nuts
フォアグラの鉄板焼 イチジクのコンポート添え クラッシュマカダミアナッツ

Steamed seasonal vegetable with kelp and "shio koji" butter flavor

季節野菜の昆布蒸し 塩麹バター風味

Green salad "Kitano" original "Awaji" onion dressing
グリーンサラダ "北野" オリジナル淡路オニオンのドレッシング

Japanese wagyu beef tenderloin steak 40g and Japanese wagyu beef loin steak 40g
黒毛和牛フィレステーキ 40g とロースステーキ 40g の食べ比べ

Upgrade options

For an additional ¥800, you can change 40g of Japanese wagyu beef loin to 40g of "Omi beef" loin.

プラス¥800 で黒毛和牛ロース 40g を"近江牛"ロース 40g に変更出来ます

"Aomori" garlic, 2 types salt, grated horseradish

青森県産ニンニク 2種類のお塩 ホースラディッシュ

"Hyogo Sanda Koshihikari" steamed rice, red miso soup, seasonal Japanese pickles

兵庫県 三田産コシヒカリ 赤だし 季節の香の物

fried garlic rice instead of plain rice. additional 900 yen

※プラス¥900 でガーリックライスに変更できます。

Roasted pike eel conger Kettle rice instead of plain rice. additional 1,200 yen

※プラス¥1,200 で鰻の釜めしに変更できます。

Seasonal fruit cocktail mix berry source with ice cream
季節のフルーツカクテル ミックスベリーのソース アイスクリームと共に

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

*All prices include 10% service charge and applicable tax. *Menu items may change without prior notice.

*If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。