

2021.1.12 (火)~2021.2.28 (日)

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.

※鱈の鉄板焼き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 Low temperature cooking roasted beef with wasabi, Marinated yellowtail gourmand sauce,

Scallop sesame tofu

季節の味わい 3種

低温調理した牛肉のたたき風ローストビーフ 山葵添え、鱈のマリネ グルマンドソース、帆立貝の胡麻豆腐

Teppan sautéed cod sea urchin cream sauce

鱈の鉄板焼 雲丹のクリームソース

Mizuna and broccoli salad carrot and orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

Seasonal grilled vegetables bonito and kelp soup stock flavor

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

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 “Sanda Koshihikari” steamed 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。

Snow crab and salmon roe Kettle rice instead of plain rice. additional 1,700 yen

※プラス¥1,700でカニとイクラの釜めしに変更できます。

Vacherin of strawberry and yuzu

いちごと柚子のヴァシュラン

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 Low temperature cooking roasted beef with wasabi, Marinated yellowtail gourmand sauce,

Scallop sesame tofu

季節の味わい 3種

低温調理した牛肉のたたき風ローストビーフ 山葵添え、鱈のマリネ グルマンドソース、帆立貝の胡麻豆腐

Teppan sautéed Ezo abalone garlic sauce Yuzu scent “Shimanto” river seaweed flavor

エゾアワビの鉄板焼 特製ガーリックソース 柚子の香り 四万十川の海苔風味

Mizuna and broccoli salad carrot and orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

Seasonal grilled vegetables bonito and kelp soup stock flavor

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

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 “Sanda Koshihikari” steamed 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。

Snow crab and salmon roe Kettle rice instead of plain rice. additional 1,700 yen

※プラス¥1,700でカニとイクラの釜めしに変更できます。

Vacherin of strawberry and yuzu

いちごと柚子のヴァシュラン

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。

2021.1.12 (火)~2021.2.28 (日)

11:30am~2:30pm

## Japanese wagyu beef lunch course 黒毛和牛ランチコース

¥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 appetizer Low temperature cooking roasted beef with wasabi, Marinated yellowtail gourmand sauce,  
Scallop sesame tofu  
季節の味わい 3種

低温調理した牛肉のたたき風ローストビーフ 山葵添え、鰯のマリネ グルマンドソース、帆立貝の胡麻豆腐

\*\*\*\*\*

Teppan sautéed foie gras with “Shogoin” turnip herb miso sauce

フォアグラの鉄板焼 聖護院蕪添え 香味味噌ソース

\*\*\*\*\*

Mizuna and broccoli salad carrot and orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

\*\*\*\*\*

Seasonal grilled vegetables bonito and kelp soup stock flavor

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

\*\*\*\*\*

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 ¥1,300 you can change 50g of Japanese wagyu beef loin to 50g of “Omi beef” loin.

プラス¥1,300 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。

Snow crab and salmon roe Kettle rice instead of plain rice. additional 1,700 yen

※プラス¥1,700 でカニとイクラの釜めしに変更できます。

\*\*\*\*\*

Vacherin of strawberry and yuzu

いちごと柚子のヴァシュラン

\*\*\*\*\*

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。

2021.1.12 (火)～2021.2.28 (日)

11:30am～2:30pm

“Shiga brand Omi beef” lunch course  
“滋賀県産ブランド近江牛”ランチコース

¥12,500

This is a course menu where you can eat foie gras Teppanyaki style and “Shiga brand Omi beef” loin steak.

※フォアグラの鉄板焼と“滋賀県産ブランド近江ビーフ”のロースステーキをお召し上がりいただける

おすすめのコースメニューです。

3 types appetizer Low temperature cooking roasted beef with wasabi, Marinated yellowtail gourmand sauce,

Scallop sesame tofu

季節の味わい3種

低温調理した牛肉のたたき風ローストビーフ 山葵添え、鰯のマリネ グルマンドソース、帆立貝の胡麻豆腐

\*\*\*\*\*

Teppan sautéed foie gras with “Shogoin” radish herb miso sauce

フォアグラの鉄板焼 聖護院大根添え 香味味噌ソース

\*\*\*\*\*

Mizuna and broccoli salad carrot and orange dressing

水菜とブロッコリーのサラダ 人参とオレンジのドレッシング

\*\*\*\*\*

Seasonal grilled vegetables bonito and kelp soup stock flavor

季節の焼き野菜 カツオと昆布のだし風味

\*\*\*\*\*

“Shiga brand Omi beef” loin steak 90g

“滋賀県産ブランド近江牛”ロースステーキ 90g

“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。

Snow crab and salmon roe Kettle rice instead of plain rice. additional 1,700 yen

※プラス¥1,700でカニとイクラの釜めしに変更できます。

\*\*\*\*\*

Vacherin of strawberry and yuzu

いちごと柚子のヴァシュラン

\*\*\*\*\*

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。