

極上ステーキ鉄板焼コース

BEST STEAK



季節の前菜  
Seasonal Appetizers

香味野菜のリフレッシュサラダ  
Mixed Herb Salad

- A 国産牛サーロイン(100g)  
Japanese Beef Sirloin (100g)
- B 国産牛フィレ(100g)  
Japanese Beef Filet Mignon (100g)
- C 黒毛和牛サーロイン(100g)  
Premium Beef Sirloin (100g)+¥2,000 extra  
プラス¥2,000
- D 黒毛和牛フィレ(100g)  
Premium Beef Filet Mignon (100g)+¥5,000 extra  
プラス¥5,000

彩り季節の焼き野菜  
Grilled Vegetables

鉄鍋ご飯  
又は  
ガーリックライス  
プラス¥700

Steamed Rice Cooked in Iron Pot or Garlic Rice +¥700 extra  
※ご飯のおかわり自由です

香物、海苔のお椀  
Pickles and Seaweed Soup

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

¥8,800

贅沢シーフードコース

LUXURY SEAFOOD



季節の前菜  
Seasonal Appetizers

香味野菜のリフレッシュサラダ  
Mixed Herb Salad

- 魚介3点盛り  
Assorted 3kinds of Seafood
- ・ロブスターの鉄板焼き  
Sautéed Lobster
- ・蝦夷アワビ  
Sautéed Ezo Abalone
- ・鮮魚のソテー  
Sautéed Fresh Fish

鉄鍋ご飯  
又は  
ガーリックライス  
プラス¥700

Steamed Rice Cooked in Iron Pot or Garlic Rice +¥700 extra  
※ご飯のおかわり自由です

香物、海苔のお椀  
Pickles and Seaweed Soup

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

¥8,800

プレミアム鉄板焼コース

PREMIUM STEAK



季節の前菜  
Seasonal Appetizers

香味野菜のリフレッシュサラダ  
Mixed Herb Salad

おすすめ魚介三点の鉄板焼き  
Assorted 3kinds of Sautéed Seafoods

- A 黒毛和牛サーロイン(80g)  
Premium Beef Sirloin (80g)
- B 黒毛和牛フィレ(80g)  
Premium Beef Filet Mignon (80g) +¥2,400 extra  
プラス¥2,400
- C シャトーブリアン(80g)  
Chateaubriand (80g) +¥4,800 extra  
プラス¥4,800

彩り季節の焼き野菜  
Grilled Vegetables

鉄鍋ご飯  
又は  
ガーリックライス  
プラス¥700

Steamed Rice Cooked in Iron Pot or Garlic Rice +¥700 extra  
※ご飯のおかわり自由です

香物、海苔のお椀  
Pickles and Seaweed Soup

デザート  
Dessert

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

¥13,800