

平日限定
鉄板焼きランチ
Iron Plate Lunch

<小 菜>

牛肉のしぐれ煮と青梗菜
Stewed beef and bok choy

<前 菜>

勘八のカルパッチョ
Greater amberjack Carpaccio

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ
Grilled Vegetables

<主 菜>

黒毛和牛100%特製ハンバーグ
Japanese Beef 100% Hamburg Steak

又は or

本日の鮮魚
Today's Grilled Fish

<飯>

鉄釜炊きの白飯
Steamed Rice

(+600円にガーリックライス 又は 梅焼きめし 又は 茶そばに変更出来ます)

You can change white rice to Garlic rice or Ume fried rice
or "Chasoba" at an additional cost of 600yen

<甘味>

本日のデザート
Today's Desserts

2900

上記価格には税・サービス料が含まれています
The tax and service charge are included in the above price.

椿コース

TSUBAKI Course

<小菜>

牛肉のしぐれ煮と青梗菜
Stewed beef and bok choy

<前菜>

勘八のカルパッチョ
Greater amberjack Carpaccio

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ
Grilled Vegetables

<主菜>

特選黒毛和牛 A5ランプ 100g
Rump of Wagyu Beef

又は or

鮮魚・海老・帆立の盛合せ
Grilled Fish, Shrimp and Scallop

又は or

特選黒毛和牛 A5 サーロイン 80g (+2000円)
Sirloin of Wagyu Beef

又は or

特選黒毛和牛 A5 テンダーロイン 60g (+2000円)
Tenderloin of Wagyu Beef

<飯>

鉄釜炊きの白飯
Steamed Rice

(+600円にてガーリックライス 又は 梅焼きめし 又は 茶そばに変更出来ます)

You can change white rice to Garlic rice or Ume fried rice
or "Chasoba" at an additional cost of 600yen

<甘味>

本日のデザート
Today's Desserts

<お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

4900

桜コース

SAKURA Course

<小菜>

牛肉のしぐれ煮と青梗菜
Stewed beef and bok choy

<前菜>

勘八のカルパッチョ
Greater amberjack Carpaccio

<海鮮>

本日の鮮魚
Today's Fish

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ
Grilled Vegetables

<主菜>

特選黒毛和牛 A5ランプ 100g
Rump of Wagyu Beef

又は or

特選黒毛和牛 A5 サーロイン 80g (+2000円)
Sirloin of Wagyu Beef

又は or

特選黒毛和牛 A5 テンダーロイン 60g (+2000円)
Tenderloin of Wagyu Beef

<飯>

鉄釜炊きの白飯
Steamed Rice

(+600円にてガーリックライス 又は 梅焼きめし 又は 茶そばに変更出来ます)

You can change white rice to Garlic rice or Ume fried rice
or "Chasoba" at an additional cost of 600yen

<甘味>

本日のデザート
Today's Desserts

<お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

5900

蓮コース

HASU Course

<小菜>

牛肉のしぐれ煮と青梗菜
Stewed beef and bok choy

<前菜>

空豆のムース 雲丹のせ
Broad bean mousse with Sea Urchin

<海鮮>

本日の鮮魚
Today's Fish
又は or
帆立貝
Scallop

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ
Grilled Vegetables

<特選黒毛和牛>

A5 サーロイン 80g
Sirloin of Wagyu Beef
又は or
A5 テンダーロイン 60g
Tenderloin of Wagyu Beef
又は or
A5 シャトーブリアン 60g (+2000円)
Chateaubrian of Wagyu Beef

<飯>

鉄釜炊きの白飯
Steamed Rice
(+600円にてガーリックライス 又は 梅焼きめし 又は 茶そばに変更出来ます)
You can change white rice to Garlic rice or Ume fried rice
or "Chasoba" at an additional cost of 600yen

<甘味>

本日のデザート
Today's Desserts

<お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

8900

蘭コース

RAN Course

<小菜>

牛肉のしぐれ煮と青梗菜
Stewed beef and bok choy

<前菜>

伊勢海老のマリネ サラダ仕立て
Marinade Salad of Spiny Lobster

<海鮮>

鮑の蒸し焼き
Steamed Abalone

<焼野菜>

焼野菜の盛合せ
Grilled Vegetables

<特選黒毛和牛>

A5 サーロイン 80g
Sirloin of Wagyu Beef
又は or
A5 テンダーロイン 60g
Tenderloin of Wagyu Beef
又は or
A5 シャトーブリアン 60g (+2000円)
Chateaubrian of Wagyu Beef

<飯>

鉄釜炊きの白飯
Steamed Rice
(+600円にてガーリックライス 又は 梅焼きめし 又は 茶そばに変更出来ます)
You can change white rice to Garlic rice or Ume fried rice
or "Chasoba" at an additional cost of 600yen

<甘味>

本日のデザート
Today's Desserts

<お飲み物>

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

12000