

4/27~5/6 10日間限定 Limited Offer for the April 27 to May 6

ステーキランチ

STEAK LUNCH

国内産牛
Domestic Beef

お一人様
per person ¥ 7,000

MENU

ご挨拶の一皿
Appetizer

ミニオードブル
Petit Hors d'Oeuvre

季節のスープ
Seasonal Soup

プラス¥2,000で「活車海老鉄板焼(1尾)」を追加できます。
Grilled Fresh Prawn (1 piece) is available for an additional 2,000 yen.

プラス¥1,800で「帆立貝 鉄板焼(3ヶ)」を追加できます。
Grilled Scallops (3 pieces) is available for an additional 1,800 yen.

フィレステーキ(100g) 又は ロースステーキ(100g)
Tenderloin Beef (100g) or Sirloin Beef (100g)

季節野菜のサラダ
Seasonal Salad

野菜の鉄板焼
Teppanyaki-Grilled Vegetables

御飯、お味噌汁、香の物
Rice, Miso Soup and Pickles (Japanese style)

プラス¥950で御飯を「ガーリックライス」へ変更可能です。
Substitute rice with Garlic Fried Rice for an additional 950 yen.

季節のデザート
Seasonal Desserts

コーヒー、紅茶 又は ハーブティー
Coffee, Tea or Herb Tea

追加メニュー ADDITIONAL MENU

各コース料理に追加料金で下記の食材をご用意いたします

・活鮑バター焼き ¥7,000
Grilled Fresh Abalone with Butter

・活オマール海老鉄板焼(1尾) ¥7,500
Grilled Fresh Lobster (1 piece)

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※アレルギーやその他お苦手の食材がございましたら事前にお申し付けください。

※当店の使用しているお米は「国産米」です。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※写真は全てイメージです。

*A 10% service charge and tax are included in the price. *We use domestically produced rice only. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

*Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions. *These pictures are for illustrative purposes only.