

鉄板焼メニュー
ランチ



平日限定 9月の鉄板ランチ[全5品]

キノコとトマトのサラダ、小松菜のポタージュ
 A3和牛ステーキと大山鶏 焼野菜
 (下記より1品お選びください) 留挽 香の物付
 +0円: 白御飯 または 炊込み御飯 または ソフトロール & バター
 +755円: ガーリックライス または 蟹餡かけ炒飯 または 梅ちりめん御飯
 プティフル コーヒーまたは紅茶

お1人様 ¥3,591 (サ込み・税別)



和牛ステーキ重

和牛を気軽に楽しめるステーキ重。
 ミディアムに焼き上げたステーキを
 京桜味噌を使ったオリジナルの
 味噌ソースでご賞味ください。

サラダ、茶碗蒸し、留挽、香の物、デザート

10食限定

料理長おすすめ
鉄板ランチコース「全5品」

秋刀魚のマリネ サラダ仕立て
 小松菜のポタージュ
 和牛ステーキサーロイン100g または フィレ90g 焼野菜
 (左記より1品お選びください) 留挽 香の物付
 +0円: 白御飯 または 炊込み御飯 または
 ソフトロール & バター
 +755円: ガーリックライス または
 蟹餡かけ炒飯 または
 梅ちりめん御飯
 プティフル コーヒーまたは紅茶

お1人様
¥6,455 (サ込み・税別)

お1人様
¥5,273 (サ込み・税別)

※スタンダード: 4種の薬味(わさび・塩・にんにく醤油・おろしポン酢)でお召し上がりいただきます。
 ※フレンチスタイル: シェフ特製のオリジナルソースをかけてお召し上がりいただきます。

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。 ※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。
 ※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

メイン料理の魚とお肉の調理スタイルがスタンダードまたは フレンチスタイルからお選びいただけます

鉄板焼メニュー デイナー



和牛A5コース 「全5品」

秋刀魚のマリネ サラダ仕立て
秋ナスのビーフコンソメ
A5和牛ステーキ
(サーロイン90gまたはフィレ70g)
マッシュポテト 焼野菜
(左記の中より一品お選びください) 留挽香の物付
+0円：：：白御飯または炊込み御飯または
ソフトロール&バター
+755円：ガリックライス または 蟹餡かけ炒飯
または 梅ちりめん御飯
ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん

お1人様
¥8,982
(サ込み・税別)

料理長おすすめ 鉄板コース「全6品」

秋刀魚のマリネ サラダ仕立て
秋ナスのビーフコンソメ
穴子と車海老のソテー ルバーブとケッパーのソース
A5和牛ステーキ サーロイン90g または フィレ70g
マッシュポテト 焼野菜
(左記の中より一品お選びください) 留挽香の物付
+0円：：：白御飯または炊込み御飯または
ソフトロール&バター
+755円：ガリックライスまたは 蟹餡かけ炒飯
または 梅ちりめん御飯
ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん

お1人様
¥13,273
(サ込み・税別)



A5和牛とオマール海老 のコース「全6品」

秋刀魚のマリネ サラダ仕立て
秋ナスのビーフコンソメ
オマール海老 タイムの香るソースで
A5和牛ステーキ
(サーロイン90gまたはフィレ70g)
マッシュポテト 焼野菜
(左記の中より一品お選びください) 留挽香の物付
+0円：：：白御飯または炊込み御飯 または
ソフトロール&バター
+755円：ガリックライス または 蟹餡かけ炒飯
または 梅ちりめん御飯
ラ・フランスのカスタード掛け または 栗きんとん

お1人様
¥17,364
(サ込み・税別)

鉄板焼「頂」コース

※3日前までに要予約
ポタンエビのムース キャビア
鮎と松茸のコンソメ
フォアグラと旬魚 ベリグーソース
鮑または伊勢海老よりお選びください
シャトーブリアン 焼野菜
(左記の中より一品お選びください) 留挽香の物付
+0円：：：白御飯または炊込み御飯 または
ソフトロール&エシレバター
+755円：ガリックライスまたは 蟹餡かけ炒飯
または 梅ちりめん御飯
抹茶とほうじ茶のケーキ

お1人様
¥23,637
(サ込み・税別)

※スタンダード：4種の薬味(わさび・塩・にんにく醤油・おろしポン酢)でお召し上がりいただきます。

※フレンチスタイル：シェフ特製のオリジナルソースをかけてお召し上がりいただきます。

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。

※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。

肉、魚、野菜からお好みの料理をアレンジできる
貴方だけのオーダーメイドコースをお楽しみください。



お肉メニュー

和牛 100g～（10g単位増量をお受けします。）

・A-3サーロイン	100g	¥6,000
・A-3フィレ	100g	¥7,000
・A-5サーロイン	100g	¥8,000
・A-5フィレ	100g	¥9,000
・松阪牛サーロイン	100g	¥15,455
・広島牛サーロイン	100g	時価

お魚メニュー

焼き鮑（大）〈要予約〉

¥12,273～

伊勢海老ソテー（1尾）〈要予約〉

¥12,273～

オマール海老（1尾）

¥8,500～

焼きホタテ貝（1貫）

¥755

穴子のソテー ヴァンプランソース

¥1,455



オーダブル

秋刀魚のマリネ サラダ仕立て

¥1,091

キャビア(50g) & 野菜スティック

¥11,364

本日のおすすめ焼き野菜

¥1,137

シーザーサラダ カラスミ添え

¥1,600

御食事（留碗・香の物が付きます）

白御飯

¥855

ガーリックライス

¥1,037

梅ちりめん御飯

¥1,037

蟹餡かけ炒飯

¥1,319

季節の炊込み御飯

¥1,319

スープ

小松菜のポタージュ

¥564

秋ナスのビーフコンソメ

¥755