

Lunch Menu

ランチ



Image photo

Winter Lunch

瀬戸の冬

¥5,060

カマス カルピオーネ
Barracuda Carpione
真牡蠣のパン粉焼き 赤味噌仕立て
Breaded Oysters with Red Miso Sauce
白菜サラダ カルダモン風味
Chinese Cabbage Salad with Cardamom Flavor
焼き野菜3種
Grilled Vegetables(3 types)
アンガス牛ステーキ
(フィレ80g または サーロイン100g)
Angus Beef Steak(80g Fillet or 100g Sirloin)
もやし炒め
Bean Sprout Saute
世羅産白飯、赤出汁、香の物
Rice with Miso Soup, Pickles
南瓜ぷりん
Pumpkin Pudding
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

◎オプションメニュー

お食事(ご飯・赤出汁・香の物)を追加料金で、ガーリックライス、鯛茶漬け(¥1,012)に変更できます。
White Rice can be changed to Garlic Rice or Rice with Sea Bream in Soup with Additional Charge.(¥1.012)

Atago Lunch

愛宕ランチ

¥6,072

旬のオードブル
Seasonal Appetizer
季節のスープ
Seasonal Soup
本日の鮮魚の鉄板焼き
Today's Fish
旬菜サラダ
Seasonal Salad
焼き野菜3種
Grilled Vegetables(3 types)
アンガス牛ステーキ
(フィレ80g または サーロイン100g)
Angus Beef Steak(80g Fillet or 100g Sirloin)
もやし炒め
Bean Sprout Saute
世羅産白飯、赤出汁、香の物
Rice with Miso Soup, Pickles
愛宕特製デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

*ステーキグラムアップ出来ます

アンガス牛 (フィレ 10g～ ¥506 ～ / サーロイン 10g～ ¥506 ～)
Larger-sized Steak is available ; Angus Beef (Fillet 10g～ ¥506～ / Sirloin 10g～ ¥506～)

表示価格には、税金・サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.

Lady's Course

レディース鉄板会席

¥4,807

※割引対象外
No discount available

女性のためのお得なランチコースです。
※男性も女性と一緒の場合に限り、ご利用いただけます。

3種の小前菜
Appetizer
帆立貝柱の鉄板焼き
Grilled Scallop
旬の魚介の鉄板焼き
Grilled Seasonal Seafood
アンガス牛ステーキ(60g)
Angus Beef Steak(60g)
世羅産白飯、赤出汁、香の物
Rice with Miso Soup, Pickles
愛宕特製デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

Reservation is requested by the day before

前日までのご予約制

Prime Japanese Beef Steak Lunch
特選和牛ランチ

ブランド牛(A5) ¥12,397
黒毛和牛(A5) ¥10,373
黒毛和牛(A4) ¥8,349

旬のオードブル
Seasonal Appetizer
旬菜サラダ
Seasonal Salad
焼き野菜3種
Grilled Vegetables(3 types)
黒毛和牛ステーキ
(フィレ100g または サーロイン120g)
Prime Japanese Beef Steak(100g fillet or 120g sirloin)
もやし炒め
Bean Sprout Saute
世羅産白飯、赤出汁、香の物
Rice with Miso soup, Pickles
愛宕特製デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

特別入荷 比婆牛・ブランド牛サーロイン

Begetable Lunch

ベジタブルランチ

¥4,048

旬菜サラダ
Salad
本日のスープ
Today's Soup
季節の焼き野菜8種
Seasonal Grilled Vegetables(8 types)
もやし炒め
Bean Sprout Saute
世羅産白飯、赤出汁、香の物
Rice with Miso Soup, Pickles
愛宕特製デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

◎アンガス牛グレードアップメニュー

アンガス牛から各黒毛和牛へのアップグレードは追加料金で可能です。
黒毛和牛(A4) ¥4,301- / 黒毛和牛(A5) ¥7,337- / ブランド牛(A5) ¥9,614-
Upgrade from Angus Beef to Wagyu Beef is available for an additional charge.
Black Beef(A4) ¥4,301- / Black Beef(A5) ¥7,337- / Branded Beef(A5) ¥9,614-

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
We welcome enquiries about ingredients from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

当店で使用しているお米はすべて国産米(コシヒカリ)です。
All rice in the menu is produced domestically(Koshihikari).

Steak Lunch

ステーキランチ

¥4,048

旬菜サラダ
Salad
焼き野菜3種
Grilled Vegetables(3 types)
アンガス牛ステーキ
(フィレ100g または サーロイン120g)
Angus Beef Steak(100g Fillet or 120g Sirloin)
もやし炒め
Bean Sprout Saute
世羅産白飯、赤出汁、香の物
Rice with Miso Soup, Pickles
愛宕特製デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

Course Menu

WINNTER COURSE	冬の食材が愉しめる季節のコース Winter ingredients and Seasonal Course	ブランド牛(A5) ¥19,481 黒毛和牛(A5) ¥16,951 黒毛和牛(A4) ¥13,662



Image photo

ステーキコース Beef Steak Course	ブランド牛(A5) ¥15,433 黒毛和牛(A5) ¥13,409 黒毛和牛(A4) ¥10,120

アミューズ Starter
旬のオードブル Seasonal Appetizer
焼き野菜3種 Grilled Vegetables (3 types)
黒毛和牛ステーキ (フィレ100g または サーロイン120g) Japanese Wagyu Steak (100g Fillet or 120g Sirloin)
世羅産コシヒカリ・赤出汁・香の物 Rice with Miso Soup, Pickles
愛宕特製デザート Chef's Special Dessert
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

◎海幸コース追加オプション		
*活蝦夷鮑(100g~)を追加	¥6,325-	
Ezo-Abalone (¥6,325-) is available.		

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。 We welcome enquiries about ingredients from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.	
---	--

◎当店で使用しているお米はすべて国産米です。
All rice in the menu is produced domestically.

◎仕入れ状況により産地が変わる場合がございます。
The menu is subject to change based on the availability.

銘柄牛コース Branded Beef Course	最上級の銘柄黒毛和牛 をご堪能ください Branded Beef	ブランド牛(A5) ¥16,698

アミューズ Starter
旬のオードブル Seasonal Appetizer
広島みのり牛 テールコンソメスープ Atago's Special Oxtail Soup
焼き野菜3種 Grilled Vegetables (3 types)
ブランド黒毛和牛ステーキ(A5) (フィレ80g) Premium Branded Wagyu Steak (80g Fillet)
世羅産コシヒカリ・赤出汁・香の物 Rice with Miso Soup, Pickles
愛宕特製デザート Chef's Special Dessert
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea



愛宕コース Atago Course	鉄板焼きならではの 新鮮素材をご堪能ください Best Beef and Seafood for Teppanyaki	ブランド牛(A5) ¥19,481 黒毛和牛(A5) ¥17,710

アミューズ Starter
旬のオードブル Seasonal Appetizer
活カナダ産オマール海老 または 活蝦夷鮑 Homard or Ezo-Abalone
焼き野菜3種 Grilled Vegetables (3 types)
黒毛和牛ステーキ(A5) (フィレ80g または サーロイン100g) Japanese Wagyu Steak (80g Fillet or 100g Sirloin)
世羅産コシヒカリ・赤出汁・香の物 Rice with Miso Soup, Pickles
愛宕特製デザート Chef's Special Dessert
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

※活オマール海老は2名様から偶数名で承ります
Homard is available for even-numbered parties of 2 or more.

◎オプションメニュー お食事(ご飯・赤出汁・香の物)を追加料金で、ガーリックライス、鯛茶漬(¥1,012)に変更できます。 White Rice can be changed to Garlic Rice or Rice with Sea Bream in Soup with Additional Charge.(¥1.012)

匠コース Chef's Special Course	シェフおすすめの逸品と特選黒毛和牛の贅沢なコースです Chef's recommendation with Branded Beef	ブランド牛(A5) ¥26,312 黒毛和牛(A5) ¥24,288

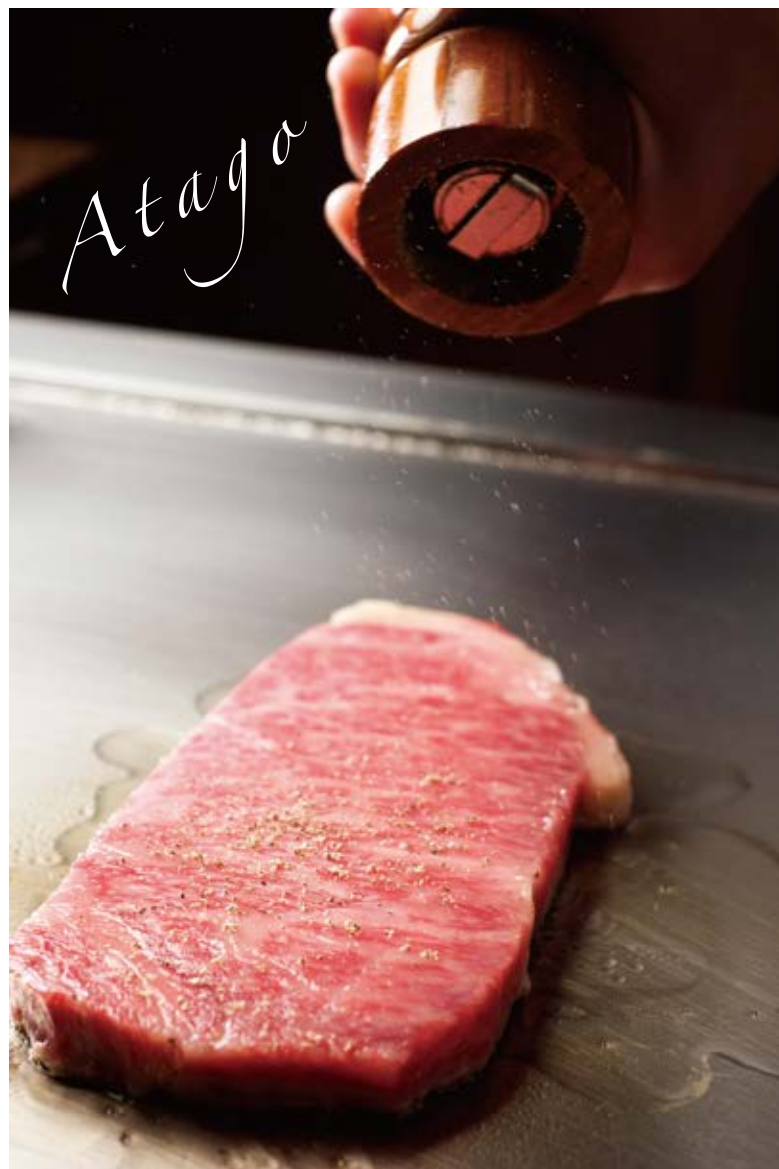
厳選キャビアとじゃがいものパンケーキとサワークリーム Caviar and Potato Pancake with Sour Cream
旬のオードブル Seasonal Appetizer
活カナダ産オマール海老 または 活蝦夷鮑 Homard or Ezo-Abalone
広島みのり牛 テールコンソメスープ Atago's Special Oxtail Soup
焼き野菜3種 Grilled Vegetables (3 types)
黒毛和牛ステーキ(A5)(フィレ80g または サーロイン100g) Japanese Wagyu Steak (80g Fillet or 100g Sirloin)
<下記よりお選びください> < Choose one dish from below >
世羅産コシヒカリ・赤出汁・香の物/ ガーリックライス/ 鯛茶漬 Rice with Miso Soup, Pickles/ Garlic Rice/ Rice with Sea Bream in Soup
愛宕特製デザート Chef's Special Dessert
コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

※活オマール海老は2名様から偶数名で承ります
Homard is available for even-numbered parties of 2 or more.



表示価格には、税金・サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.

目で舌で五感で楽しむ



素材そのままの美味しさを
シェフの巧みな技で、更なる極みの逸品へ



黒毛和牛とは

和牛四種

(黒毛和牛・褐毛和牛・無角和牛・日本短角種)の一種

きめが細かく、まろやかで柔らかく、肉色は鮮やかな紅赤色

その中に細かなサシ(霜降り)があり、

また脂肪の風味も極めて良く、

肉の旨みにおいて、他の品種の追随を有しません。

選び抜かれた特選黒毛和牛をご堪能ください。

産地につきましては、お気軽にシェフにお尋ねください。



Reservation only

ご予約制の豪華絢爛コース

至高コース

SHIKOU Course

¥33,396



和洋前菜三種盛り
Atago special Appetizers

旬の逸品の土瓶蒸し
Steamed Seafood Delicacies

活黒鮑の蒸し焼き 磯の香りと季節の素材と共に
Steamed Abalone with Seasonal Treat

活伊勢海老と新鮮野菜の鉄板フランベ
Spiny Lobster Flambé with Vegetables

ブランド牛ステーキ(A5)(フィレ60g)
A5 Grande Branded Japanese Beef Steak (60g Fillet)

伊勢海老具足汁
Miso Soup with Japanese Spiny Lobster

<下記よりお選びください>
< Choose one dish from below >

世羅産白飯/ 炙り鯛茶漬け・香の物/ ガーリックライス
Rice with Pickles / Rice with Grilled Sea Bream in Soup, Pickles / Garlic Rice

愛宕特製デザート
Chef's Special Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome enquiries about ingredients from customers
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

※仕入れ状況により産地が変わる場合がございます。
The menu is subject to change based on the availability.

※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.

A la Carte
一品料理

先付・前菜・スープ Appetizer/ Soup	
厳選キャビアとじゃがいものパンケーキ Caviar with Potato Pancake	¥5,313
本日の前菜 Today's Appetizer	¥1,265
本日のスープ Today's Soup	¥759
広島みのり牛 テールコンソメスープ Atago's Special Oxtail Consomme Soup	¥2,024
フォアグラのソテー Foie gras Saute	¥3,795

スペシャルティ Specialty	
世界三大珍味オムレット(キャビア・フォアグラ・トリュフ) Omelette with Caviar, foie gras, truffle	¥6,578



愛宕特選ステーキ Beef Steak			
ブランド牛(A5) Branded beef	フィレステーキ Filet steak	100g ～	¥13,662 ～
特選黒毛和牛(A5) Supreme Japanese beef	サーロインステーキ	120g ～	¥11,638 ～
	フィレステーキ	100g ～	¥11,638 ～
黒毛和牛(A4) Prime Japanese beef	サーロインステーキ	120g ～	¥8,602 ～
	フィレステーキ	100g ～	¥8,602 ～

魚介・甲殻類 Fish/ Shellfish	
活カナダ産オマール海老 1尾 Canadian Homard	¥9,867
活蝦夷鮑(100g～) Ezo-Abalone	¥6,325 ～
北海道産帆立貝 Hokkaido scallop	¥2,024
鮮魚の鉄板焼き Seasonal fish	¥1,771 ～
水鳥賊 Squid	¥2,783

旬野菜・フレッシュサラダ Vegetables/ Salad	
旬菜グリーンサラダ Seasonal Salad	¥759
もやし炒め Bean Sprout Saute	¥506
焼き野菜5種 Grilled Vegetables (5 types)	¥759
焼き野菜3種 Grilled Vegetables (3 types)	¥506
ガーリックチップ Garlic Chips	¥759

お食事 Rice	
世羅産白飯、赤出汁、香の物 Rice with Miso Soup and Pickles	¥759
ガーリックライス Garlic rice	¥1,771
炙り鯛茶漬 Rice with Sea Bream in Soup	¥1,771

デザート Dessert	
季節のデザート Seasonal Dessert	¥1,012 ～
シャーベット Sherbet	¥759
バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥759
本日のアイスクリーム Today's ice cream	¥759
コーヒー Coffee	¥759
紅茶 Tea	¥759

表示価格には、税金・サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.