

Lunch Menu

ランチ

Autumn lunch

秋彩ランチ

¥5,060

リードヴォーと焼き茄子 香草バターソース

Calf Sweetbread and Eggplant with Herb Butter Sauce

太刀魚のかぶらソース

Hairtail fish with Turnip Sauce

南瓜サラダ

Pumpkin Salad

季節の焼き野菜

Grilled Seasonal Vegetables

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

世羅産コシヒカリ、赤出汁、香の物

Rice with Miso Soup, Pickles

薩摩芋ブリュレ

Sweet Potato Brulee

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

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

*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.

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

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

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

Seafood Lunch

シーフードランチ

¥4,048

旬菜サラダ

Salad

焼き野菜3種

Grilled Vegetables(3 types)

旬の魚介の盛り合わせ

Assorted Seasonal Seafood

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-

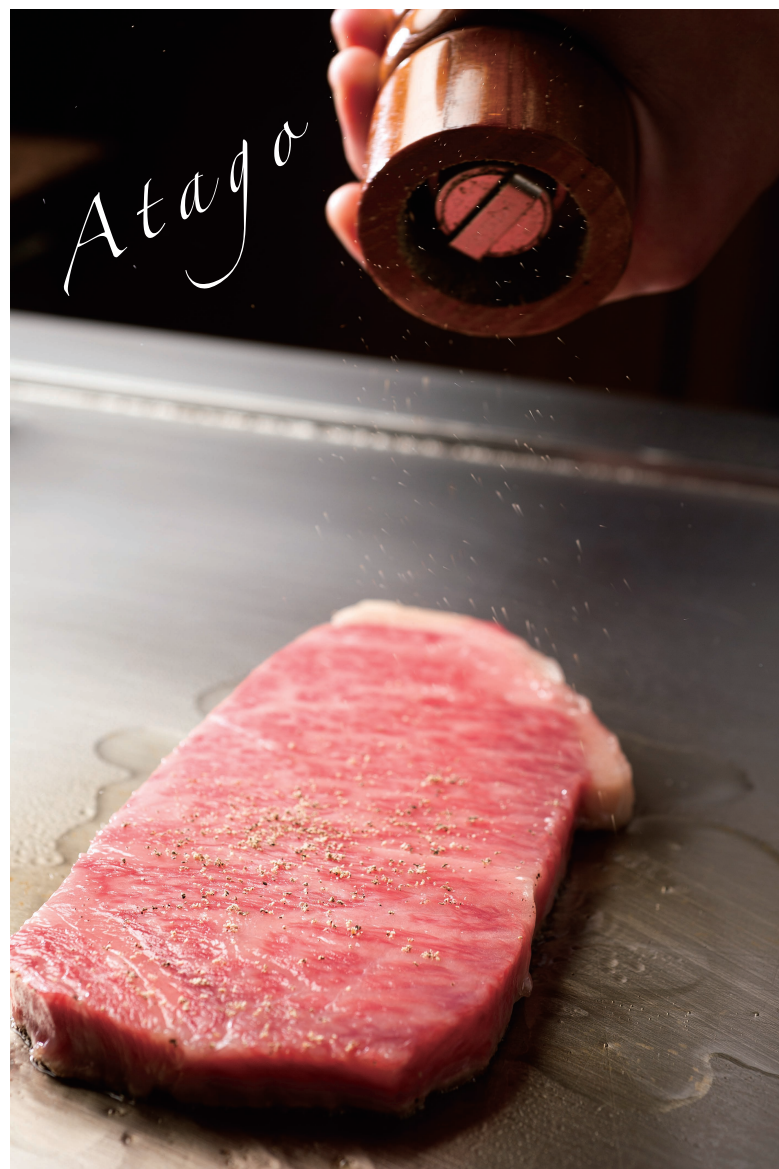
食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

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).

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 (80g 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

スペシャリテ Specialty

世界三大珍味オムレツ(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	フィレスステーキ Fillet Steak	100g ～	¥13,662 ～
特選黒毛和牛(A5) Supreme Japanese Beef	サーロインステーキ Sirloin Steak	120g ～	¥11,638 ～
	フィレスステーキ Fillet Steak	100g ～	¥11,638 ～
黒毛和牛(A4) Prime Japanese Beef	サーロインステーキ Sirloin Steak	120g ～	¥8,602 ～
	フィレスステーキ Fillet Steak	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 ～

お食事 Rice

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

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

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.

Course Menu

錦秋コース Autumn Course	黒毛和牛ステーキが愉しめる季節のコース Japanese Wagyu Beef 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
------------------------	--	---



リードヴォーと焼き茄子のミルフィーユ 府中もろみ味噌 Mille-feuille of Calf Sweetbread and Grilled Eggplant with Fuchu Moromi Miso 鰹と柿の白和え Tofu Paste with Bonito and Persimmon 甘鯛鱗焼き 焼きパプリカを秋彩ソースに Chilled Tilefish with Crispy Scales with Grilled peppers and Autumn Vegetable Sauce 松茸ご飯と安芸の味覚の巾着蒸し 和牛かぶらのしゃぶ煮添え Matsutake Mushroom Rice and Steamed Autumn Delicacies in a Tofu Pouch, served with shabu-simmered Japanese beef turnip 焼き野菜3種 Grilled Vegetables(3 types) 黒毛和牛ステーキ (フィレ60g またはサーロイン70g) Japanese Wagyu Beef Steak (60g Fillet or 70g Sirloin) 世羅産コシヒカリ・赤出汁・香の物 Rice with Miso Soup, Pickles 白いんげん豆のモンブラン ココナッツ風味 White Bean Coconut Mont Blanc コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea
--

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
------------------------------	---

海 幸コース Seafood Course	魚介をたっぷりとお楽しみください Deluxe Seafood ￥11,638
--------------------------	---

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) 世羅産白飯・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

旬菜サラダ Vegetables Salad 旬のオードブル Seasonal Appetizer 水鳥賊の鉄板焼き Grilled Squid 焼き野菜と帆立貝柱 Grilled Vegetables and Scallop 本日の鮮魚 愛宕スタイル Today's Fish Atago style 世羅産白飯・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(コシヒカリ)です。 All rice in the menu is produced domestically(Koshihikari). ◎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) 世羅産白飯・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) 世羅産白飯・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名様より承ります Homard is available from 2 person order.

◎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)
--

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 > 世羅産白飯・赤出汁・香の物/ ガーリックライス/ 鯛茶漬け 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名様より承ります Homard is available from 2 person order.
--



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.