

Lunch Menu

ランチ



Summer 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

平日限定 Weekday only

Steak Lunch
ステーキランチ ¥4,048

旬菜のサラダ
Salad
季節の焼野菜
Grilled Seasonal Vegetables
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

◎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です。

All rice in the menu is produced domestically.

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
季節の焼野菜
Seasonal Vegetables
アンガス牛ステーキ
(フィレ60g または サーロイン70g)
Angus Beef Steak (60g Fillet or 70g 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



image photo

◎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)

Reservation is requested by the day before

前日までのご予約制

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。
※男性も女性とご一緒の場合に限り、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

*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～)

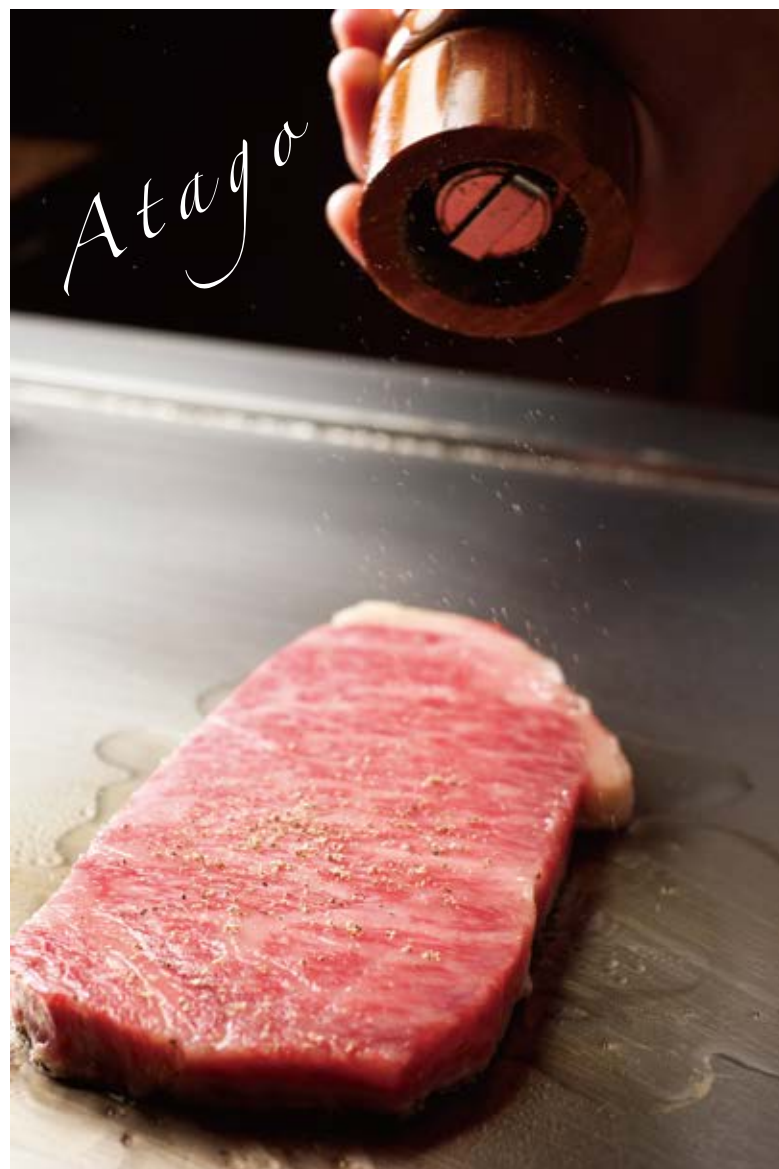
表示価格には、税金・サービス料が含まれております。

The price includes service charge and tax.

ブランド牛(A5) ¥12,397
Prime Japanese Beef Steak Lunch 黒毛和牛(A5) ¥10,373
特選和牛ランチ 黒毛和牛(A4) ¥8,349

旬のオードブル
Seasonal Appetizer
旬菜サラダ
Seasonal Salad
季節の焼野菜
Seasonal Vegetables
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

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	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	120g ~	¥8,602 ~
	フィレスステーキ Fillet Steak	100g ~	¥8,602 ~

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

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

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 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.

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	鰯と柿の白和え 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
------------------------------	---

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	

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

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

◎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＞ 世羅産白飯・赤出汁・香の物/ ガーリックライス/ 鯛茶漬け ＜ Choose one dish from below ＞ 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.
--

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.	



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.
