

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

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

Seafood Lunch

シーフードランチ

¥4,048

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

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

\*ステーキグラムアップ出来ます

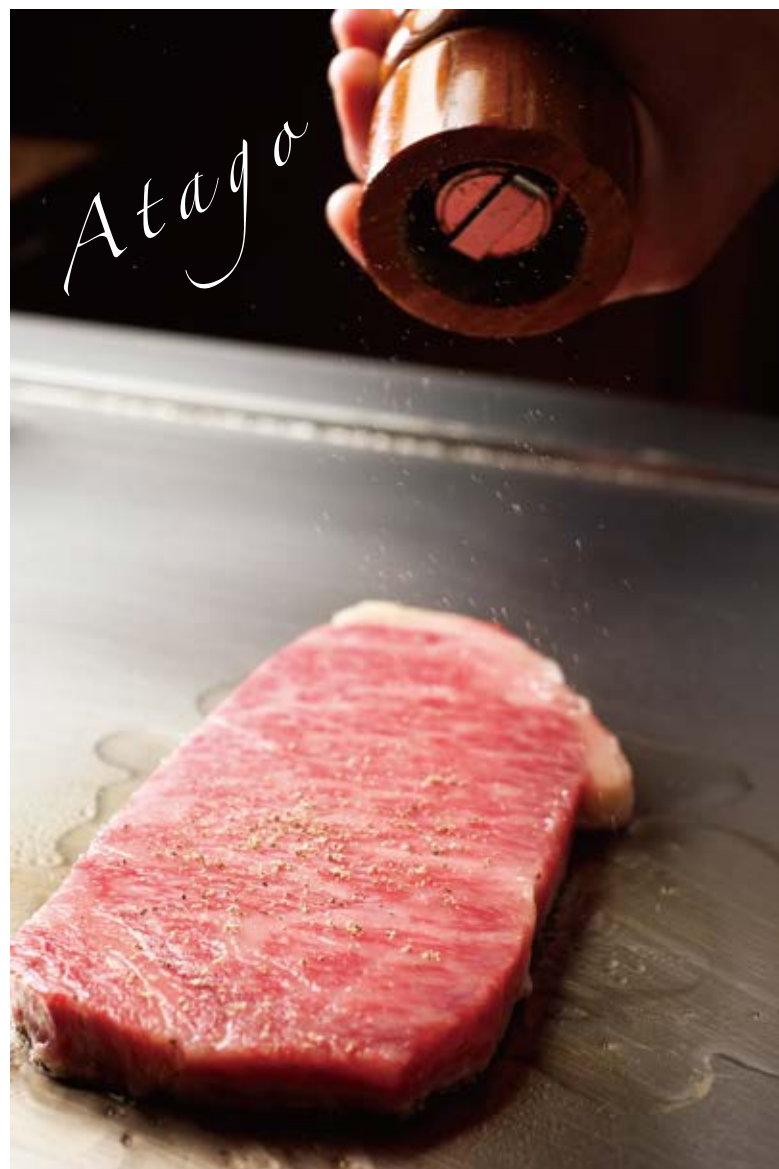
アンガス牛 (フィレ 10g～ ¥506 ～ / サーロイン 10g～ ¥506 ～)

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.

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<br>Caviar with Potato Pancake          | ¥5,313 |
| 本日の前菜<br>Today's Appetizer                                | ¥1,265 |
| 本日のスープ<br>Today's Soup                                    | ¥759   |
| 広島みのり牛 テールコンソメスープ<br>Atago's Special Oxtail Consomme Soup | ¥2,024 |
| フォアグラのソテー<br>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)<br>Omelette with Caviar, Foie Gras, Truffle | ¥6,578 |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|



| 愛宕特選ステーキ      Beef Steak |
|--------------------------|
|--------------------------|

|                                     |                            |        |           |
|-------------------------------------|----------------------------|--------|-----------|
| ブランド牛(A5)<br>Branded Beef           | フィレスステーキ<br>Fillet Steak   | 100g ～ | ¥13,662 ～ |
| 特選黒毛和牛(A5)<br>Supreme Japanese Beef | サーロインステーキ<br>Sirloin Steak | 120g ～ | ¥11,638 ～ |
|                                     | フィレスステーキ<br>Fillet Steak   | 100g ～ | ¥11,638 ～ |
| 黒毛和牛(A4)<br>Prime Japanese Beef     | サーロインステーキ<br>Sirloin Steak | 120g ～ | ¥8,602 ～  |
|                                     | フィレスステーキ<br>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<br>Canadian Homard | ¥9,867   |
| 活蝦夷鮑(100g～)<br>Ezo-Abalone        | ¥6,325   |
| 北海道産帆立貝<br>Hokkaido Scallop       | ¥2,024 ～ |
| 鮮魚の鉄板焼き<br>Seasonal Fish          | ¥1,771   |
| 水鳥賊<br>Squid                      | ¥2,783 ～ |

| お食事      Rice |
|---------------|
|---------------|

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| 世羅産白飯、赤出汁、香の物<br>Rice with Miso Soup, Pickles | ¥759   |
| ガーリックライス<br>Garlic Rice                       | ¥1,771 |
| 炙り鯛茶漬け<br>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<br>Seasonal Salad            | ¥759 |
| もやし炒め<br>Bean Sprout Saute             | ¥506 |
| 焼き野菜5種<br>Grilled Vegetables (5 types) | ¥759 |
| 焼き野菜3種<br>Grilled Vegetables (3 types) | ¥506 |
| ガーリックチップ<br>Garlic Chips               | ¥759 |

| デザート      Dessert |
|-------------------|
|-------------------|

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| 季節のデザート<br>Seasonal Dessert     | ¥1,012 ～ |
| シャーベット<br>Sherbet               | ¥759     |
| バニラアイスクリーム<br>Vanilla Ice Cream | ¥759     |
| 本日のアイスクリーム<br>Today's Ice Cream | ¥759     |
| コーヒー<br>Coffee                  | ¥759     |
| 紅茶<br>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<br>Autumn Course | 黒毛和牛ステーキが愉しめる季節のコース<br>Japanese Wagyu Beef and Seasonal Course | ブランド牛(A5) ￥19,481<br>黒毛和牛(A5) ￥16,951<br>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<br>Mille-feuille of Calf Sweetbread and Grilled Eggplant<br>with Fuchu Moromi Miso<br>鰯と柿の白和え<br>Tofu Paste with Bonito and Persimmon<br>甘鯛鱗焼き 焼きパプリカを秋彩ソースに<br>Chilled Tilefish with Crispy Scales with<br>Grilled peppers and Autumn Vegetable Sauce<br>松茸ご飯と安芸の味覚の巾着蒸し<br>和牛かぶらのしゃぶ煮添え<br>Matsutake Mushroom Rice and Steamed Autumn Delicacies<br>in a Tofu Pouch, served with shabu-simmered Japanese beef turnip<br>焼き野菜3種<br>Grilled Vegetables(3 types)<br>黒毛和牛ステーキ<br>(フィレ60g またはサーロイン70g)<br>Japanese Wagyu Beef Steak (60g Fillet or 70g Sirloin)<br>世羅産コシヒカリ・赤出汁・香の物<br>Rice with Miso Soup, Pickles<br>白いんげん豆のモンブラン ココナッツ風味<br>White Bean Coconut Mont Blanc<br>コーヒー または 紅茶<br>Coffee or Tea |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| アミューズ<br>Starter<br>旬のオードブル<br>Seasonal Appetizer<br>焼き野菜3種<br>Grilled Vegetables (3 types)<br>黒毛和牛ステーキ<br>(フィレ100g または サーロイン120g)<br>Japanese Wagyu Steak (100g Fillet or 120g Sirloin)<br>世羅産白飯・赤出汁・香の物<br>Rice with Miso Soup, Pickles<br>愛宕特製デザート<br>Chef's Special Dessert<br>コーヒー または 紅茶<br>Coffee or Tea | 旬菜サラダ<br>Vegetables Salad<br>旬のオードブル<br>Seasonal Appetizer<br>水鳥賊の鉄板焼き<br>Grilled Squid<br>焼き野菜と帆立貝柱<br>Grilled Vegetables and Scallop<br>本日の鮮魚 愛宕スタイル<br>Today's Fish Atago style<br>世羅産白飯・赤出汁・香の物<br>Rice with Miso Soup, Pickles<br>愛宕特製デザート<br>Chef's Special Dessert<br>コーヒー または 紅茶<br>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<br>Branded Beef Course | 最上級の銘柄黒毛和牛<br>をご堪能ください<br>Branded Beef<br>ブランド牛(A5) ￥16,698 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| アミューズ<br>Starter<br>旬のオードブル<br>Seasonal Appetizer<br>広島みのり牛 テールコンソメスープ<br>Atago's Special Oxtail Soup<br>焼き野菜3種<br>Grilled Vegetables (3 types)<br>ブランド黒毛和牛ステーキ(A5)<br>(フィレ80g)<br>Premium Branded Wagyu Steak (80g Fillet)<br>世羅産白飯・赤出汁・香の物<br>Rice with Miso Soup, Pickles<br>愛宕特製デザート<br>Chef's Special Dessert<br>コーヒー または 紅茶<br>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<br>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<br>Chef's recommendation with Branded Beef<br>ブランド牛(A5) ￥26,312<br>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<br>Caviar and Potato Pancake with Sour Cream<br>旬のオードブル<br>Seasonal Appetizer<br>活カナダ産オマール海老 または 活蝦夷鮑<br>Homard or Ezo-Abalone<br>広島みのり牛 テールコンソメスープ<br>Atago's Special Oxtail Soup<br>焼き野菜3種<br>Grilled Vegetables (3 types)<br>黒毛和牛ステーキ(A5) (フィレ80g またはサーロイン100g)<br>Japanese Wagyu Steak (80g Fillet or 100g Sirloin)<br><下記よりお選びください><br>世羅産白飯・赤出汁・香の物/ ガーリックライス/ 鯛茶漬け<br>< Choose one dish from below ><br>Rice with Miso Soup, Pickles/<br>Garlic rice/ Rice with Sea Bream in Soup<br>愛宕特製デザート<br>Chef's Special Dessert<br>コーヒー または 紅茶<br>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<br>Atago Course | 鉄板焼きならではの<br>新鮮素材をご堪能ください<br>Best Beef and Seafood for Teppanyaki<br>ブランド牛(A5) ￥19,481<br>黒毛和牛(A5) ￥17,710 |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| アミューズ<br>Starter<br>旬のオードブル<br>Seasonal Appetizer<br>活カナダ産オマール海老 または 活蝦夷鮑<br>Homard or Ezo-Abalone<br>焼き野菜3種<br>Grilled Vegetables (3 types)<br>黒毛和牛ステーキ(A5)<br>(フィレ80g またはサーロイン100g)<br>Japanese Wagyu Steak (80g Fillet or 100g Sirloin)<br>世羅産白飯・赤出汁・香の物<br>Rice with Miso Soup, Pickles<br>愛宕特製デザート<br>Chef's Special Dessert<br>コーヒー または 紅茶<br>Coffee or Tea<br>※活オマール海老は2名様より承ります<br>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.