Lunch Menu
ランチ



※メニューには、各コースの１名様分を掲載しております。
The menu lists the price per person
and the contents of each course.

Autumn Lunch
瀬戸の冬ランチ　¥5,200

焼芋グラタンスープ
Roasted Sweet Potato Gratin Soup

黒鯛　あさりと茸のアクアパッツア
Black Sea Bream with Clams and Mushrooms
in Acqua Pazza

胡麻じゃがサラダ
Sesame Potato Salad

焼き野菜3種
Grilled Vegetables(3 Types)

アンガス牛ステーキ
（フィレ70g または サーロイン80g）
Angus Beef Steak(70g Fillet or 80g Sirloin)

もやし炒め
Bean Sprout Saute

世羅産白飯、赤出汁、香の物
Rice, Miso Soup, and Pickles

南瓜ぷりん
Pumpkin Pudding

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

Steak Lunch
ステーキランチ　¥4,200

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, Miso Soup, and 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　¥4,200

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, Miso Soup, and 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) ¥4,400- / 黒毛和牛(A5) ¥7,200- / ブランド牛(A5) ¥9,600-
Upgrade from Angus Beef to Wagyu Beef is available for an additional charge.
Black Beef(A4) ¥4,400- / Black Beef(A5) ¥7,200- / Branded Beef(A5) ¥9,600-

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広島産コシヒカリです。
All the rice we use at our restaurant is Koshihikari grown in Hiroshima.

Atago Lunch
愛宕ランチ　¥6,200

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70g または サーロイン80g）
Angus Beef Steak(70g Fillet or 80g Sirloin)

もやし炒め
Bean Sprout Saute

世羅産白飯、赤出汁、香の物
Rice, Miso Soup, and 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 (¥1,300)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.(¥1.300)

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　¥4,900 ※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

フォアグラのソテー
季節のソース
Sautéed Foie Gras with Seasonal Sauce

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

Prime Japanese Beef Steak Lunch
特選和牛ランチ
ブランド牛(A5) ¥12,800
黒毛和牛(A5) ¥10,600
黒毛和牛(A4) ¥8,800

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, Miso soup, and 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

＊ステーキグラムアップ出来ます
アンガス牛　（フィレ 10g～　¥500 ～　／　サーロイン 10g～　¥500 ～）
Larger-sized Steak is available ; Angus Beef (Fillet 10g～ ¥500～ / Sirloin 10g～ ¥500～)

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

WINTTER　COURSE

旬の食材が愉しめる季節のコース
Seasonal ingredients and seasonal courses

ブランド牛（A5）　¥19,200
黒毛和牛（A5）　¥16,900
黒毛和牛（A4）　¥13,800



※メニューには、各コースの１名様分を掲載しております。
The menu lists the price per person
and the contents of each course.

東広島こい地鶏と岩国蓮根のはさみ焼
Higashi-Hiroshima Koi Jidori Chicken
and Iwakuni Lotus Root Sandwich

カマス燻製　３種ベリーのガスパチョ仕上げ
Smoked Barracuda with a Three-Berry Gazpacho Topping

牛ほほ肉の赤味噌煮　ホワイトマッシュルームソース
Beef Cheek Simmered
in Red Miso with White Mushroom Sauce

黒毛和牛ロースの蒸ししゃぶ
Steamed Shabu-Shabu with Japanese Black Beef Loin

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)

世羅産白飯・赤出汁・香の物
Rice with Miso Soup, Pickles

リンゴグラッセ
Glazed Apples

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

ステーキコース
Beef Steak Course

ブランド牛（A5）　¥16,600
黒毛和牛（A5）　¥14,400
黒毛和牛（A4）　¥11,600

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
¥11,800

旬菜サラダ
Vegetables Salad

旬のオードブル
Seasonal Appetizer

水烏賊の鉄板焼き
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……¥6,200~
Ezo-Abalone (¥6,200~) 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広島産コシヒカリです。
All the rice we use at our restaurant is Koshihikari grown in Hiroshima.

◎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）　¥17,200

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 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

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）　¥19,600
黒毛和牛（A5）　¥17,800

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、鯛茶漬け (¥1,300)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.(¥1,300)

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）　¥26,400
黒毛和牛（A5）　¥24,400

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名様から偶数名で承ります

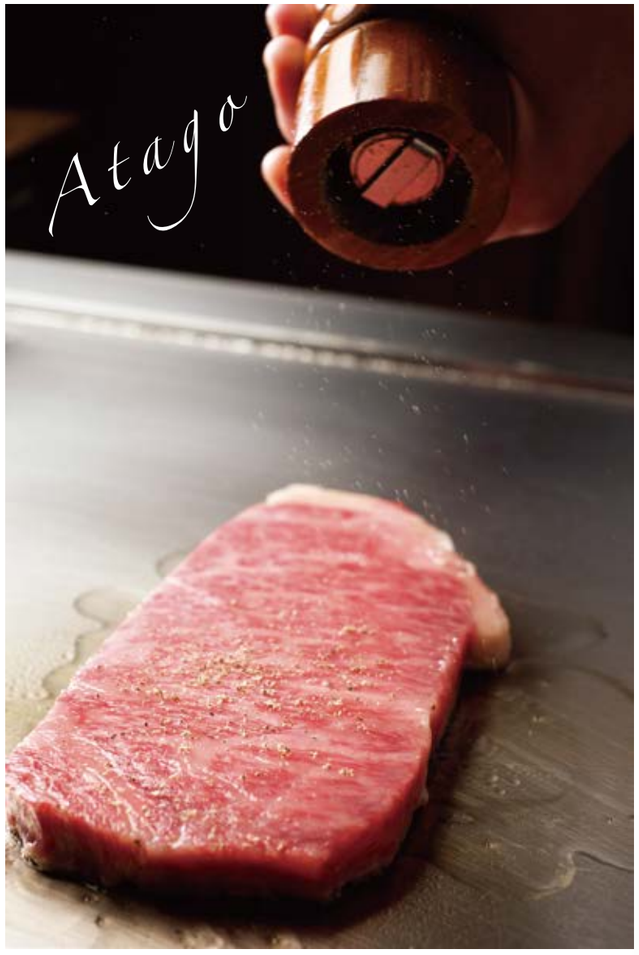






表示価格には、税金・サービス料が含まれております。

目で舌で五感で楽しむ





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。



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

てっぱんやき
愛宕 ATAGO

Reservation only
ご予約制の豪華絢爛コース

至高コース　SHIKOU Course　¥33,400


Image photo

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	¥5,400
本日の前菜 Today's Appetizer	¥1,400
本日のスープ Today's Soup	¥800
広島みのり牛 テールコンソメスープ Atago's Special Oxtail Consomme Soup	¥2,100
フォアグラのソテー Foie Gras Saute	¥3,800

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）　¥6,600
Omelette with Caviar, Foie Gras, Truffle


Image photo

愛宕特選ステーキ　Beef Steak

ブランド牛（A5） Branded Beef	サーロイン（比婆牛） Fillet Steak	120g ～	¥13,600 ～
	フィレステーキ	100g ～	¥13,600 ～
特選黒毛和牛（A5） Supreme Japanese Beef	サーロインステーキ Sirloin Steak	120g ～	¥11,600 ～
	フィレステーキ Fillet Steak	100g ～	¥11,600 ～
黒毛和牛（A4） Prime Japanese Beef	サーロインステーキ Sirloin Steak	120g ～	¥8,600 ～
	フィレステーキ Fillet Steak	100g ～	¥8,600 ～

魚介・甲殻類　Fish/ Shellfish

活カナダ産オマール海老 1尾 Canadian Homard	¥11,000
活蝦夷鮑（100g～） Ezo-Abalone	¥6,200 ～
北海道産帆立貝 Hokkaido Scallop	¥2,800
鮮魚の鉄板焼き Seasonal Fish	¥1,800 ～
水烏賊 Squid	¥2,800
活伊勢海老1尾 450g相当（4日前予約） Live spiny lobster (approximately 450g). Reservation required 4 days in advance.	¥23,200

旬野菜・フレッシュサラダ　Vegetables/ Salad

旬菜グリーンサラダ Seasonal Salad	¥800
もやし炒め Bean Sprout Saute	¥600
焼き野菜５種 Grilled Vegetables (5 types)	¥1,300
焼き野菜３種 Grilled Vegetables (3 types)	¥800
青森県産ガーリックチップ Garlic chips from Aomori Prefecture	¥800

お食事　Rice

世羅産白飯　赤出汁、香の物 Rice with Miso Soup, Pickles	¥800
ガーリックライス　赤出汁、香の物 Garlic Rice with Miso Soup, Pickles	¥1,800
炙り鯛茶漬け　香の物 Rice with Sea Bream in Soup, Pickles	¥1,800

デザート　Dessert

季節のデザート Seasonal Dessert	¥1,100～
シャーベット Sherbet	¥700
バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥700
本日のアイスクリーム Today's Ice Cream	¥700
コーヒー Coffee	¥750
紅茶 Tea	¥750

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.