

Lunch Menu

ランチ

Summer Lunch
初夏ランチ **¥5,060**



黒毛和牛と新じゃが芋のコロッケ
Prime Japanese Beef and new potato croquettes
鱸 初夏のナージュソース
Sea bass with early summer najju sauce
ゴーヤサラダ
Bitter melon 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
落のコンポート梅のジュレ
Butterbur compote and plum jelly
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**(¥1,265)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.(¥1,265)

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

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 **ブランド牛(A5) ¥12,903**
特選和牛ランチ **黒毛和牛(A5) ¥10,626**
黒毛和牛(A4) ¥8,602

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

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

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

Course Menu

オマールコース

Lobster Course

夏の食材が愉しめる季節のコース
Summer 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

黒毛和牛と新じゃが芋のコロッケ
Prime Japanese Beef and new potato croquettes

真鯛の生ハム締め 水茄子カプレーゼ
Red sea bream marinated in prosciutto, eggplant caprese

グリーンアスパラガスと鱸タップナード
Green asparagus and sea bass tapenade

活カナダ産オマール海老 枝豆ロワイヤル・アメリカーナ
Lobster, edamame royale americane

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

オレンジグランマニエ
Orange Grand Marnier

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) ¥16,192
黒毛和牛(A5) ¥14,421
黒毛和牛(A4) ¥11,385

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

Seafood Course

魚介をたっぷりとお楽しみください
Deluxe Seafood ¥11,638

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 ¥(1,265)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.(¥1,265)

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



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



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
--	--------



Image photo

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 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	¥2,530
鮮魚の鉄板焼き Seasonal Fish	¥1,771 ~
水鳥賊 Squid	¥2,783
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.	¥22,770

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)	¥1,012
焼き野菜3種 Grilled Vegetables (3 types)	¥759
青森県産ガーリックチップ Garlic chips from Aomori Prefecture	¥759

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.