

Lunch Menu

ランチ



Image photo

※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.

Summer Lunch

涼夏ランチ

¥5,060

フルーツ玉蜀黍の冷製スープ
Cold Corn Soup

昆布メヒラマサと香味野菜の冷や汁仕立て
Yellowtail Cured in Kelp
and Chilled Soup with Aromatic Vegetables

トマトもずくサラダ
Tomato and Mozuku Seaweed 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, Miso Soup, and Pickles

スイカゼリー
Watermelon Jelly

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, 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

¥4,048

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, 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) ¥4,301- / 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

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, 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(¥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)

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

Prime Japanese Beef Steak Lunch
特選和牛ランチ

ブランド牛(A5) ¥12,903

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, 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

*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.

Course Menu

蝦夷鮑と黒毛和牛コース

Ezo Abalone and Japanese Wagyu 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) ¥19,481

黒毛和牛(A5) ¥16,951

黒毛和牛(A4) ¥13,662



Image photo

- 鮎のコンフィと卵の花の湯葉巻き 蓼ソース
Sweetfish confit and okara wrapped in yuba with tade sauce
- しま鮨と夏野菜 三杯酢のジュレ
Striped jack and summer vegetables in a three-vinegar jelly
- フルーツ玉蜀黍の冷製スープ
Cold Corn Soup
- 活蝦夷鮑のソテー 祇園パセリの肝バターソース
Sautéed live Ezo abalone with Gion parsley liver butter sauce
- 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
- 桃のマチエドニア
Peach Matiedonia
- コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※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.

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

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

- 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 >

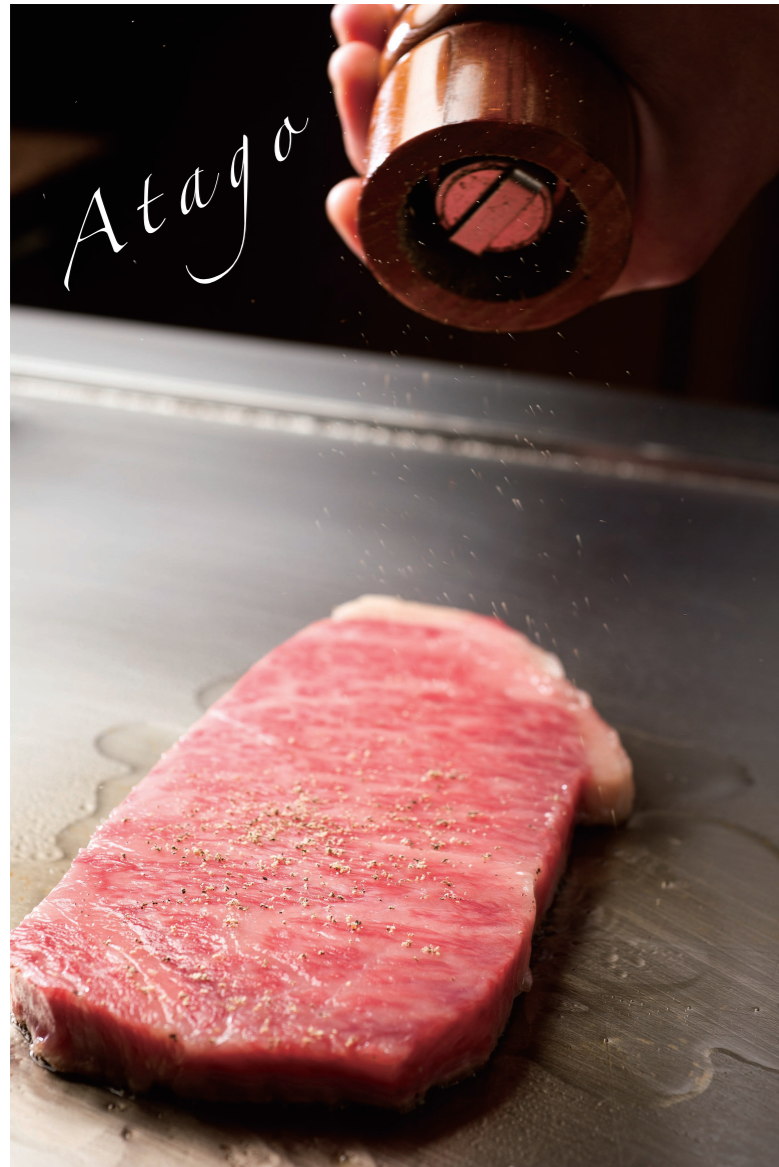
- 世羅産コシヒカリ・赤出汁・香の物/ ガーリックライス/ 鯛茶漬
Rice with Miso Soup, Pickles/ Garlic Rice/ Rice with Sea Bream in Soup
- 愛宕特製デザート
Chef's Special Dessert
- コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※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



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



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	¥5,313
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 Filet 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 赤出汁、香の物 Garlic Rice with Miso Soup, Pickles	¥1,771
炙り鯛茶漬 香の物 Rice with Sea Bream in Soup, Pickles	¥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.