Lunch Menu
ランチ

Image photo

Summer lunch
夏彩ランチ ¥5,060

フルーツ玉蜀黍の冷製スープ
Chilled Fruit Corn Soup
昆布〆ヒラマサと香味野菜の冷や汁仕立て
Yellowtail Amberjack and Vegetable Soup Syyle
ライ麦クルトンサラダ
Rye Crouton 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
世羅産白飯、赤出汁、香の物
Rice with Miso Soup, Pickles
夏野菜のクラフティ
Summer Vegetable Clafoutis
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

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
(瀬戸内さかな対象メニュー)
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

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

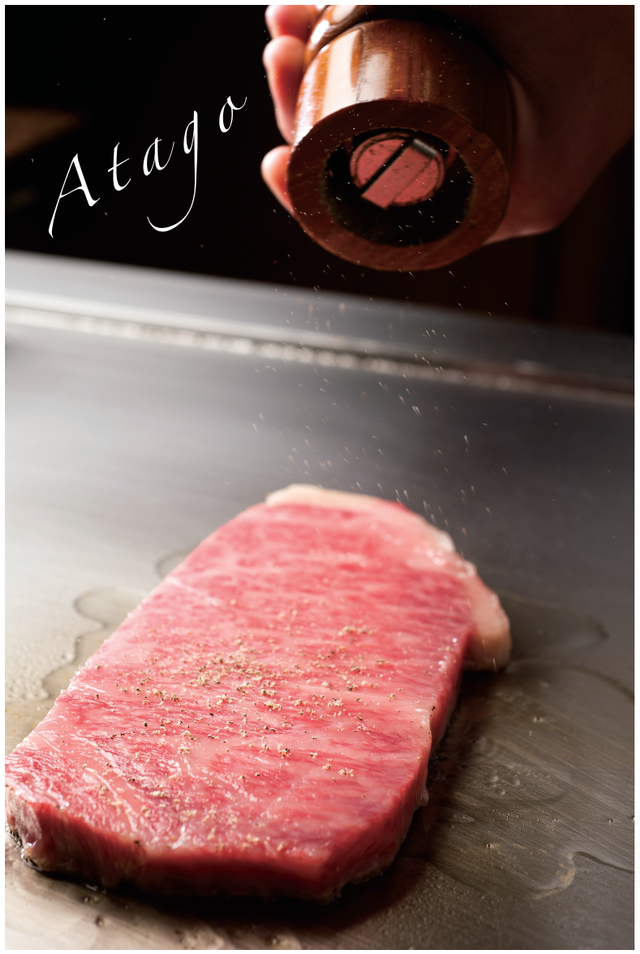
旬のオードブル
Seasonal Appetizer
旬菜サラダ
Seasonal Salad
季節の焼野菜
Seasonal Vegetables
黒毛和牛ステーキ
（フィレ100g または サーロイン120g）
Prime Japanese Beef Steak(100g fillet or 120g sirloin)
もやし炒め
Bean Sprout Saute
世羅産白飯、赤出汁、香の物
Rice with Miso soup, Pickles
愛宕特製デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

ブランド牛サーロイン・特別入荷 比婆牛

＊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。

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　¥33,396

image（イメージ）

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
本日の小前菜 Today's Appetizer	¥759
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

魚介・甲殻類　Fish/ Shellfish

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	¥2,024
鮮魚の鉄板焼き Seasonal Fish	¥1,771 ～
水烏賊 Squid	¥2,783

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 Sirloin Steak	120g ～	¥11,638 ～
	フィレステーキ Fillet Steak	100g ～	¥11,638 ～
黒毛和牛（A4） Prime Japanese Beef	サーロインステーキ Sirloin Steak	120g ～	¥8,602 ～
	フィレステーキ Fillet Steak	100g ～	¥8,602 ～

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)	¥759
焼き野菜３種 Grilled Vegetables (3 types)	¥506

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
炙り鯛茶漬け 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
抹茶アイスクリーム Green Tea 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

蝦夷鮑と黒毛和牛コース
Ezo-Abalone & Wagyu 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

Image photo

鮎のコンフィと雑穀アランチーニ 蓼ソース
Ayu Fish Confit and Cereal Arancini with Water Pepper Sauce
昆布〆ヒラマサ 夏トマトと鬼おろしの冷製仕立て
Kelp-Trimmed Yellowtail Amberjack with Chilled Tomato and Grated Radish
フルーツ玉蜀黍の冷製スープ
Chilled Fruit Corn Soup
活蝦夷鮑のソテー 祇園パセリの肝バターソース
Sauteed Ezo-Abalone with Parsley and 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
メロンコンポート ココナッツミルクアイス
Melon Comport and Coconut Milk Ice Cream
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

ブランド牛サーロイン・特別入荷 比婆牛

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
￥11,638

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
(瀬戸内さかな対象メニュー)
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

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

オマールヌーヴォー

※活オマール海老は２名様より承ります
Homard is available from 2 person order.

◎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.

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.