

Lunch Menu

ランチ

Summer lunch

夏彩ランチ

¥5,060



Image photo

フルーツ玉蜀黍の冷製スープ

Chilled Fruit Corn Soup

昆布メ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

アングス牛ステーキ

(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

アングス牛ステーキ

(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

◎アングス牛グレードアップメニュー

アング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

アングス牛ステーキ

(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

アングス牛ステーキ(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

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

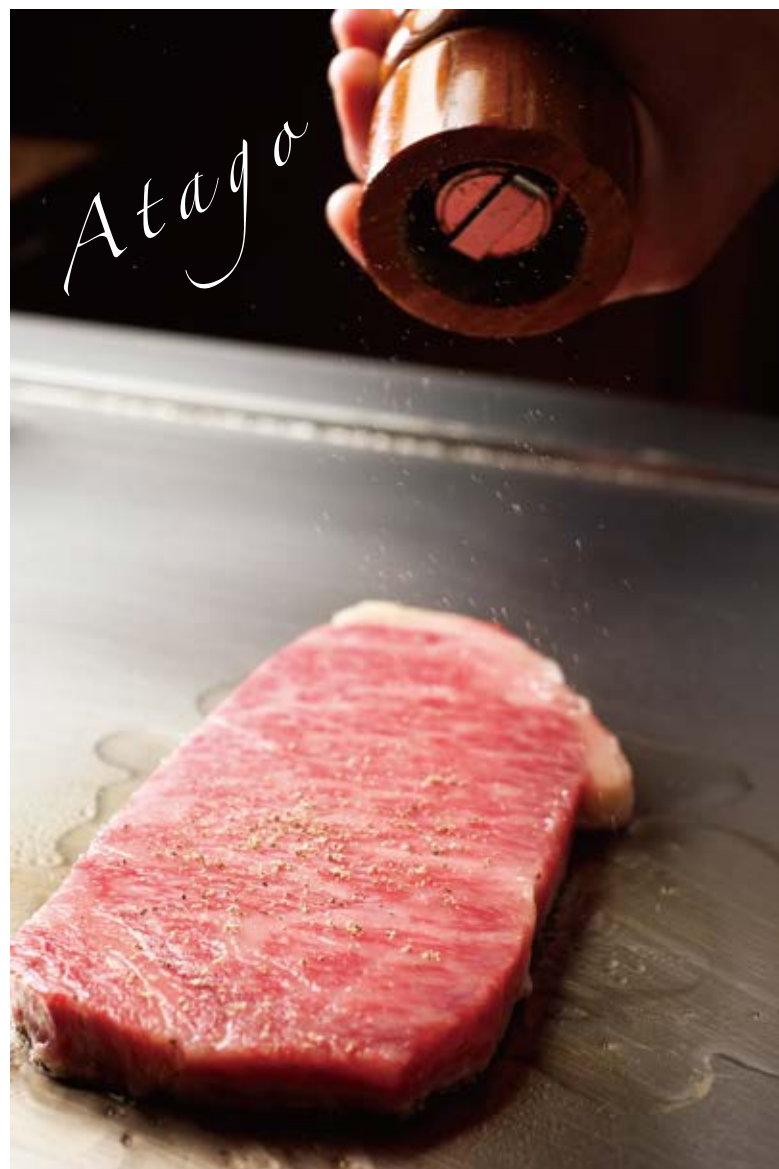
アングス牛 (フィレ 10g～ ¥506 ～ / サーロイン 10g～ ¥506 ～)

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 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

スペシャルティ 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 ～
水鳥賊 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	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 ～

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
--	--	--



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 昆布メヒラマサ 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
--	--

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	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 (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
---	--

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 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
--

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.