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.