

Lunch Menu

ランチ



North sea teppan lunch
北海ランチ **¥4,200**

北海道野菜のミネストローネ ジャがいもガレット
North sea vegetable minestrone soup with potato galette
平らぎ貝と冬野菜のウニクリームグラタン
Pen shell and winter vegetable gratin with sea urchin cream
白菜と北海昆布サラダ
Chinese cabbage and north sea seaweed
US牛ステーキ
(フィレ100g または サーロイン120g)
US beef steak(100g filet 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
一口アップルパイと生キャラメルアイス または コーヒー
Bite-size apple pie and raw caramel or coffee

Steak Lunch
ステーキランチ **¥3,300**

旬菜のサラダ
Salad
季節の焼野菜
Seasonal vegetables
US牛ステーキ
(フィレ110g または サーロイン130g)
US beef steak(110g filet or 130g 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 または コーヒー
Dessert or coffee

Seafood Lunch
シーフードランチ **¥3,300**

旬菜のサラダ
Salad
季節の焼野菜
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, Miso soup, and pickles
愛宕特製デザート または コーヒー
Dessert or coffee

◎グレードアップメニュー

黒毛和牛(A4)へのアップグレードは追加料金(¥4,000)で可能です。
A4 grade Japanese black is available instead of US beef at extra charge(¥4,000).

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 **¥5,600**

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
季節の焼野菜
Seasonal vegetables
US牛ステーキ
(フィレ100g または サーロイン120g)
US beef steak(100g filet or 120g sirloin)
もやし炒め
Bean sprout saute
ご飯、赤出汁、香の物
Rice, Miso soup, pickles
愛宕特製デザート
Dessert
コーヒー
Coffee



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 **¥4,000**

女性のためのお得なランチコースです。
※男性も女性と一緒の場合に限り、ご利用いただけます。
※割引対象外
Not subject to discount

3種の小前菜
Appetizers
フォアグラのポワレ 季節のソース
Panned foie gras with seasonal sauce
旬の魚介の鉄板焼き
Grilled seasonal seafood
US牛ステーキ(60g)
US beef steak(60g)
ご飯、赤出汁、香の物
Rice, Miso soup, pickles
愛宕特製デザート
Dessert
コーヒー
Coffee

*ステーキグラムアップ出来ます

US牛 (フィレ 10g~ / ¥300 ~ / サーロイン 10g~ / ¥250 ~)

Larger-sized steak is available at the following extra charge;
US beef (Filet 10g~ / ¥300~ Sirloin 10g~ / ¥250~)

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 黒毛和牛(A4) ¥7,200
特選和牛ランチ 黒毛和牛(A5) ¥9,200
ブランド牛(A5) ¥11,200

旬のオードブル
Seasonal appetizers
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 filet or 120g sirloin)
もやし炒め
Bean sprout saute
ご飯、赤出汁、香の物
Rice, Miso soup, pickles
愛宕特製デザート
Dessert
コーヒー
Coffee