

# 松 葉 MATSUBA

本日の魚の湯引き キャビア飾り  
Quick-Poached Fish of the Day with Caviar

オマール海老のテールと帆立貝柱の鉄板焼き  
Homard Tail from Canada, and Scallop

ガーデンサラダ  
Garden Salad

黒毛和牛フィレ 130 g または サーロイン 180g  
Wagyu of Filet 130g or Sirloin 180g

焼き野菜  
Grilled Vegetables

特製ガーリックライスと味噌椀 または 冷たいうどん  
(うどんをお選びのお客様には味噌椀はつきません。)  
Garlic Rice and Miso soup or Chilled Udon Noodles

香の物  
Pickled Vegetables

“SATSUKI”デザートプレートと旬のフルーツ  
“SATSUKI” Dessert Plate with Fruit of Season

¥20,000

別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーのあるお客様は、  
あらかじめ係にお申しつけください。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
The above menu is subject to change without prior notice.

“活鮑と魚介”  
和牛の鉄板焼ランチ  
FRESH ABALONE AND WAGYU STEAK LUNCH

<数量限定>

季節の前菜  
Appetizers of the Season

活鮑と有頭海老 または 魚  
Fresh Abalone and Prawn or Fish of the Season

焼き野菜  
Grilled Vegetables

和牛ステーキ 130g  
Wagyu Steak 130g

特製ガーリックライス  
Garlic Rice

香の物・味噌椀  
Pickled Vegetables, Miso Soup

“SATSUKI”デザートプレートと旬のフルーツ  
“SATSUKI” Dessert Plate with Fruit of Season

¥16,000

別途、税金及びサービス料10%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーのあるお客さまは、  
あらかじめ係にお申しつけください。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
The above menu is subject to change without prior notice.

# 撫子 NADESHIKO

ガーデンサラダ

Garden Salad

帆立貝 と 有頭海老

Scallop and Prawn

焼き野菜

Grilled Vegetables

～ お好みのメイン料理 ～

Choose main course from below

ミニッツステーキ 80g

Minute Steak 80g

オマール海老のテール

Grilled Homard Tail

活 鮑

+ ¥ 5,000

Fresh Abalone

黒毛和牛サーロイン 150 g

+ ¥ 5,000

Sirloin of Wagyū 150g

黒毛和牛フィレ 100 g

+ ¥ 6,000

Filet of Wagyū 100g

白御飯 または 特製ガーリックライス (+ ¥ 800)

Steamed Rice or Garlic Rice (for + ¥ 800)

香の物 ・ 味噌椀

Pickled Vegetables, Miso Soup

“SATSUKI”デザートプレート

“SATSUKI” Dessert Plate of Season

¥ 7,000～

ランチ限定、もう一皿!

撫子コースをお選びいただくと前菜を特別料金にてご提供いたします。

本日のスープ

+ ¥ 800

Today's Soup

和牛の炙り焼

+ ¥ 2,000

Seared Wagyū

本日の魚の湯引き 薬味添え

+ ¥ 2,000

Quick-poached Fish of the Day

本鮪のレアステーキ 香味野菜添え

+ ¥ 2,500

Seared Bluefin Tuna Steak with Aromatic Vegetables

フォアグラスステーキ 和風ワサビソース

+ ¥ 3,000

Foie Gras Teppanyaki Japanese Style

別途、税金及びサービス料10%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーのあるお客さまは、

あらかじめ係にお申しつけください。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Tax and 10% service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.