

撫子

NADESHIKO

季節の彩りガーデンサラダ

Garden Salad

帆立貝柱 と 有頭海老

Scallop and Prawn

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

～ お好みのメイン料理 ～

Choose one from below

ミニッツビーフステーキ 80g/季節の魚

Minute Beef Steak 80g /Fish of the Season

オマール海老テール +¥1,000

Lobster Tail

国産牛トマト焼きすき焼き+¥4,500

Domestic Beef & Tomato SUKIYAKI Style

活 鮑

+¥5,500

Fresh Abalone

黒毛和牛サーロイン 150 g

+¥5,500

Sirloin of Wagyu 150g

黒毛和牛フィレ 100 g

+¥6,500

Filet of Wagyu100g

一品お選びください Choose one from below

白御飯またはガーリックライス(+¥1,100)・香の物・味噌椀

Steamed Rice or Garlic Rice (+¥1,100), Pickled Vegetables, Miso Soup

和牛入りモダン焼き 石心亭風(+¥1,100)

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Wagyu,

SEKISHINTEI Style (+¥1,100)

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,650)

Boiled Rice with Japanese broth & Sea Bream (+ ¥1,650)

プレミアム甘口ビーフカレー (+¥2,200)

Premium Sweet Beef Curry (+ ¥2,200)

“SATSUKI”デザートプレート

“SATSUKI” Dessert Plate of Season

¥ 8,500～

ランチ限定、もう一皿！撫子コースをお選びのお客様に特別料金にてご提供いたします。

本日のスープ

+¥900

Today's Soup

伝統のビーフコンソメスープ

+¥1,200

Traditional Beef Consommé Soup

和牛の炙り焼き

+¥2,200

Seared Wagyu

本日のお魚の前菜

+¥2,200

Today's Fish Appetizer

本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味

+¥3,500

Peppered Seared Bluefin Tuna Steak with Burned Butter & Soy Sauce Flavor

料金にサービス料を別途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。

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.