

## 前菜 APPETIZER

オシエトラキャヴィア フラッペ Osietra Caviar Frappe	30g ¥ 24,000 50g ¥ 40,000
3種前菜の盛り合わせ Assorted Appetizers	¥ 3,300
シュリンプ カクテル Shrimp Cocktail	6pec ¥ 4,500 3pec ¥ 2,400
マリネサーモン Salmon Marinade	¥ 3,600
クラブケーキ Crab Cake	¥ 4,400
国産熟成生ハム Domestic Aged Prosciutto	¥ 3,000

## スープ SOUP

プレミアム オニオングラタンスープ Premium Onion Gratin Soup	¥ 2,300
チーズ追加 トッピング Additional Cheese	¥ 600
ダブルコンソメスープ Double Consommé Soup	¥ 2,300
ミネストローネスープ Minestrone	¥ 1,500
ロブスタービスク Lobster Bisque	¥ 3,000
コーンクリームスープ Cream of Corn Soup	¥ 1,500



※料金にサービス料を別途加算させていただきます。  
Service charge will be added to your bill.  
※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。  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
※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。  
The above menu is subject to change without prior notice.

## サイドディッシュ    **SIDE DISHES**

ベイクドポテト Baked Potato (Butter, Sour Cream and Bacon)	¥ 1,300
フライドポテト Fried Potatoes	¥ 1,200
マッシュポテト Mashed Potatoes	¥ 1,500
ジャーマンポテト German Potatoes	¥ 1,700
季節野菜のグリル Grilled Vegetables of the Season	¥ 2,000
フライドオニオン Fried Onions	¥ 1,500
クリームスピナッチ Cream Spinach	¥ 1,500
マッシュルームのソテー Sauteed Mushrooms	¥ 1,500
ガーリックトースト Garlic Toast	¥ 2,000

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

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

※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。

The above menu is subject to change without prior notice.

## デザート DESSERT

SATSUKI デザートプレート SATSUKI Dessert Plate	¥1,600
季節のシャーベット Sherbet (Seasonal Fruits Flavor)	¥ 700
バニラ アイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥ 700
アイスクリームとシャーベット盛り合わせ Assorted Ice Cream and Sherbet	¥1,000
季節のフルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	¥2,000～

## 食後酒 DIGESTIF

《 Brandy 》 Hennessy V.S.O.P	¥3,000
《 Calvados 》 Captive Apple, Dupont	¥3,000
《 Grappa 》 Grappa Riserva Eligo dell'Ornellaia	¥2,600
《 Port Wine 》 Taylor's Tawny Port 20 years	¥2,800
《 Whisky 》 Hibiki 21years	¥11,000
Yamazaki 12years	¥4,700

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。  
Service charge will be added to your bill.  
※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。  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
※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。  
The above menu is subject to change without prior notice.

# “奇跡の肉” 川岸牧場 神戸ビーフ

## ～ Kobe Beef from Kawagishi Ranch～

周囲を山々に囲まれ、加古川がゆるやかに流れる兵庫県西脇市の美しい風景にとけこむ「川岸牧場」。清潔な牛舎の中では、常にクラシック音楽が流れ、ストレスを感じずにリラックスできる環境でのびのびと育てられた牛は、数々の品評会で優秀な成績を収め、その良質な脂の旨みときめ細かな肉質から“奇跡の肉”とも呼ばれています。



フィレステーキ	100g ( 4.0oz)	¥50,000
Tenderloin Steak	150g ( 5.5oz)	¥75,000
	200g ( 7.0oz)	¥100,000
サーロインステーキ	200g ( 7.0oz)	¥65,000
Sirloin Steak	250g ( 9.0oz)	¥81,500
	300g ( 10.5oz)	¥98,000

## 神戸ビーフ

### ～ Kobe Beef ～



フィレステーキ	100g ( 4.0oz)	¥46,000
Tenderloin Steak	150g ( 5.5oz)	¥69,000
	200g ( 7.0oz)	¥92,000
サーロインステーキ	200g ( 7.0oz)	¥60,000
Sirloin Steak	250g ( 9.0oz)	¥75,000
	300g ( 10.5oz)	¥90,000

ステーキにはサラダバー、焼野菜、ベイクドポテト、ライスまたはパンまたはガーリックライス (+¥1,500)、コーヒーが付きます。

All steaks come with Salad Bar, Grilled Vegetables, Baked Potato, Steamed Rice or Bread or Garlic Rice (+JPY1,500) and Coffee.

#### ステーキトッピング

大根おろし	¥500	本わさび	¥3,000
Grated Japanese Radish		WASABI	
旭ボンズ	¥500	ガーリックチップ	¥800
Citrus Soy Sauce		Fried Garlic Chip	

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

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

※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。

The above menu is subject to change without prior notice.

# 宮崎県産 幻の和牛 “尾崎牛”

## Japanese Ozaki Beef

宮崎の環境にこだわりつくした牧場でストレスを掛けることなくのびのびと育てられ、月に国内 30 頭、海外 30 頭しか出荷しない大変希少価値の高い牛です。さっぱりとした脂でとろけるような味わいが特徴的な尾崎牛をご堪能ください。



フィレステーキ	150g ( 5.5oz)	¥36,000
Tenderloin Steak	200g ( 7.0oz)	¥48,000

サーロインステーキ	200g ( 7.0oz)	¥28,500
Sirloin Steak	250g ( 9.0oz)	¥37,000

## 宮崎牛

### MIYAZAKI Japanese Beef

宮崎牛は霜降り肉にその真髓があります。

他の牛肉にはない舌触りの滑らかさと芳醇なコク。ジューシーでいて上品。口の中に入れた瞬間に溶けていく霜降りと赤身のバランスの良さをお愉しみください。



フィレステーキ	150g ( 5.5oz)	¥25,500
Tenderloin Steak	200g ( 7.0oz)	¥34,000

サーロインステーキ	200g ( 7.0oz)	¥22,500
Sirloin Steak	250g ( 9.0oz)	¥28,000

ステーキにはサラダバー、焼野菜、バイクドポテト、ライスまたはパンまたはガーリックライス (+¥1,500)、コーヒーが付きます。

All steaks come with Salad Bar, Grilled Vegetables, Baked Potato, Steamed Rice or Bread or Garlic Rice (+¥1,500) and Coffee.

#### ステーキトッピング

大根おろし	¥500	本わさび	¥3,000
Grated Japanese Radish		WASABI	
旭ボンズ	¥500	ガーリックチップ	¥800
Citrus Soy Sauce		Fried Garlic Chip	

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

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

※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。

The above menu is subject to change without prior notice.

# 黒毛和牛フィレ

## Wagyu "Tenderloin"



フィレステーキ	150g ( 5.5oz)	¥24,000
Tenderloin Steak	200g ( 7.0oz)	¥32,000
	250g ( 9.0oz)	¥40,000
シャトーブリアン	300g (10.5oz)	¥52,000
Chateaubriand		
2名さま (for two)		

# 佐賀産 和牛

## Saga - Wagyu Beef



フィレステーキ	150g ( 5.5oz)	¥21,500
Tenderloin Steak	200g ( 7.0oz)	¥28,500
	250g ( 9.0oz)	¥35,500
サーロインステーキ	200g ( 7.0oz)	¥18,500
Sirloin Steak	250g ( 9.0oz)	¥23,000
	300g ( 10.5oz)	¥27,500

ステーキにはサラダバー、焼野菜、ベイクドポテト、  
ライスまたはパンまたはガーリックライス (+¥1,500)、コーヒーが付きます。

All steaks come with Salad Bar, Grilled Vegetables, Baked Potato,  
Steamed Rice or Bread or Garlic Rice (+¥1,500) and Coffee.

### ステーキトッピング

大根おろし	¥500	本わさび	¥3,000
Grated Japanese Radish		WASABI	
旭ポンズ	¥500	ガーリックチップ	¥800
Citrus Soy Sauce		Fried Garlic Chip	

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

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

※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。

The above menu is subject to change without prior notice.

# 褐毛和種 “あか牛”

## Japanese Brown Beef

あか牛は耐寒・耐暑性に優れており、放牧に適し性格がおとなしく飼育しやすいという特性をもっています。

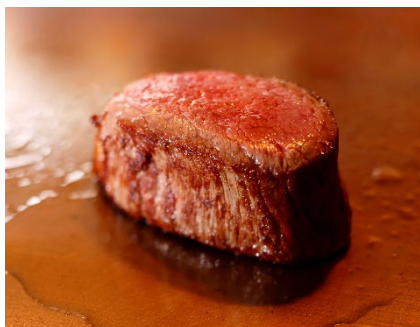
肉質は赤身が多く、適度の脂肪分も含み、旨みとやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えています。



フィレステーキ Tenderloin Steak	150g ( 5.5oz)	¥28,000
	200g ( 7.0oz)	¥37,400
	250g ( 9.0oz)	¥46,800
サーロインステーキ Sirloin Steak	200g ( 7.0oz)	¥19,000
	250g ( 9.0oz)	¥22,800
	300g ( 10.5oz)	¥26,600

# 黒毛和牛

## Japanese Beef



フィレステーキ Tenderloin Steak	150g ( 5.5oz)	¥19,500
	200g ( 7.0oz)	¥26,000
	250g ( 9.0oz)	¥32,500
サーロインステーキ Sirloin Steak	200g ( 7.0oz)	¥16,500
	250g ( 9.0oz)	¥21,000
	300g ( 10.5oz)	¥25,500
シャトーブリアン Chateaubriand		
2名さま (for two)	300g (10.5oz)	¥46,500
3名さま (for three)	450g (16.5oz)	¥70,000

ステーキにはサラダバー、焼野菜、バイクドポテト、ライスまたはパンまたはガーリックライス (+¥1,500)、コーヒーが付きます。

All steaks come with Salad Bar, Grilled Vegetables, Baked Potato, Steamed Rice or Bread or Garlic Rice (+¥1,500) and Coffee.

### ステーキトッピング

大根おろし Grated Radish Japanese	¥500	本わさび WASABI	¥3,000
旭ボンズ Citrus Soy Sauce	¥500	ガーリックチップ Fried Garlic Chip	¥800

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

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

※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。

The above menu is subject to change without prior notice.

# 褐毛和種あか牛

## “ヴォルケーノ”ステーキ

### Japanese Brown Beef “VOLCANO” Steak

余分な脂肪分が少なく、噛むほどに甘みが広がるあか牛  
焼きたてのステーキを溶けたバターとじわっと溢れる肉汁の旨味と共に  
ヴォルケーノステーキとしてお楽しみください



※写真はイメージ

6.0 oz	(170 g)	¥19,000
8.0 oz	(230 g)	¥26,000
10.0 oz	(280 g)	¥33,000

ステーキにはサラダバー、ライスまたはパンまたはガーリックライス (+¥1,500) コーヒーが付きます。  
All steaks comes with Salad Bar, Steamed Rice or Bread or Garlic Rice (+¥1,500) and Coffee.

#### Side Dishes

季節野菜のグリル Grilled Vegetables of the season	¥2,000	ベイクドポテト Baked Potato	¥1,300
フライドポテト Fried Potatoes	¥1,200	ガーリックチップ Fried Garlic Chip	¥800

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

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

※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。

The above menu is subject to change without prior notice.



# “ヴォルケーノ”ステーキ

## “VOLCANO” Steak

ステーキの頂から、まるで溶岩のように流れる熱をおびたガーリックバター  
溶けたバターと肉をしっかりとからめて口にした瞬間、バターの香ばしい香りと共に  
じわっと溢れる肉汁の旨味をぜひお楽しみください



※写真はイメージ

8.0 oz	(230 g)	¥10,000
10.0 oz	(280 g)	¥12,000
12.0 oz	(340 g)	¥14,000

ステーキは 1oz 追加につき +¥1,000 にて ご用意させていただきます。  
JPY 1,000 will be charged for each additional ounce of meat.

ステーキにはサラダバー、ライスまたはパンまたはガーリックライス (+¥1,500) コーヒーが付きます。  
All steaks comes with Salad Bar, Steamed Rice or Bread or Garlic Rice (+¥1,500) and Coffee.

### Side Dishes

季節野菜のグリル Grilled Vegetables of the season	¥2,000	ベイクドポテト Baked Potato	¥1,300
フライドポテト Fried Potatoes	¥1,200	ガーリックチップ Fried Garlic Chip	¥800

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

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

※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。

The above menu is subject to change without prior notice.