

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

黒毛和牛サーロイン 150g Sirloin of Wagyu 150g	¥12,000
黒毛和牛フィレ 100g Filet of Wagyu 100g	¥13,000
ミニッツステーキ 80g Minute Steak 80g	¥7,000
活 鮑 Fresh Abalone	¥12,000
オマール海老テールのグリル Grilled Homard Tail	¥7,000

白御飯 又は 特製ガーリックライス (+ ¥800)

White Rice or Garlic Rice (for + ¥800)

香の物 ・ 味噌椀

Pickled Vegetables, Miso Soup

アイスクリーム フルーツ添え

Ice Cream with Fruit

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 Today's Soup	+ ¥800
和牛の炙り焼き Seared Wagyu	+ ¥2,000
本日の魚の湯引き 薬味添え Quick-poached Fish of the Day	+ ¥2,000
本鮪のレアステーキ 香味野菜添え Seared Bluefin Tuna Steak with Aromatic Vegetables	+ ¥2,500
フォアグラスステーキ 和風ワサビソース Foie Gras Teppanyaki Japanese Style	+ ¥3,000

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.

“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 又は 活鮑とお魚

Fresh Abalone and Prawn or Fresh Abalone and 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

アイスクリームとシャーベット

Ice Cream with Sorbet

¥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.

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 130g 又は サーロイン 180g
Wagyu of Filet 130g or Sirloin 180g

季節の焼き野菜
Grilled Vegetables

特製ガーリックライスと味噌椀 又は 冷たいうどん
(うどんをお選びのお客さま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.

せせらぎ

SESERAGI

土・日・祝日限定

ガーデンサラダ

Garden Salad

本日の魚の鉄板焼き

Today's Fish

ミニッツステーキ 80g

Minute Steak 80g

季節の焼き野菜

Grilled Vegetables

白御飯 又は 特製ガーリックライス (+ ¥800)

White Rice or Garlic Rice (for + ¥800)

香の物 ・ 味噌椀

Pickled Vegetables, Miso Soup

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

Ice Cream and Sherbet Combination

¥6,000

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.**