



時を超えた、和牛のもてなしを。

※コース料金は、すべてお一人様分となっております。  
※料金に別途ご奉仕料 10%を加算させていただきます。

\* Payment with consumption tax included.

\* Every course is for one person.

\* 10% service charge will be added.

# お料理

Dinner course

## すき焼コース

---

Sukiyaki Course

松	13,800 円
竹	11,800 円
梅	9,800 円

先附、前菜、すき焼、お食事、香のもの、季節の果物

※コースの区別は、肉質の違いによります。

※お肉の追加は1枚より承ります。

(1枚当たり、松 2,700 円、竹 2,300 円、梅 1,900 円)

Matsu (Premium Beef)	13,800Yen
Take (Select Beef)	11,800Yen
Ume (Standard Beef)	9,800Yen

Course Menu

Appetizer, Relish, Sukiyaki, (Rice + Miso-Soup or Ochazuke),  
Pickled vegetables, Fresh fruit.

\* You can order additional meat by the slice.

(Matsu 2,700 yen, Take 2,300 yen, Ume 1,900 yen per slice)

Sukiyaki:

Sliced beef, vegetables, and bean curd are cooked in a pan on the table with soy sauce, sugar and sake added for flavor. When eating sukiyaki, a whipped raw egg is used as the dipping sauce.

## ビフテキコース

---

### Beef Steak Course

シャトーブリアンステーキ (150g)	16,800 円
サーロインステーキ (200g)	15,800 円
ランプステーキ (150g)	9,800 円

先附、前菜、生野菜、ステーキ、お食事、香のもの、季節の果物

Wagyu Chateaubriand (150g)	16,800Yen
Wagyu Sirloin (200g)	15,800Yen
Wagyu Rump (150g)	9,800Yen

### Course Menu

Appetizer, Relish, Fresh salad, Beef Steak, (Rice+Miso-soup or Ochazuke),  
Pickled vegetables, Fresh fruit.

## バター焼 / オイル焼コース

---

Butter Sauté Course / Oil Sauté Course

シャトーブリアン	16,800 円
ヒレ	14,800 円
ランプ	9,800 円

先附、前菜、バター焼 / オイル焼、お食事、香のもの、季節の果物

※バターで焼くか、オイルで焼くかをお選び下さい。

※お肉の追加は1枚より承ります。

(1枚当たり、シャトーブリアン 3,600 円、ヒレ 3,100 円、ランプ 1,700 円)

Wagyu Chateaubriand	16,800Yen
Wagyu Tenderloin	14,800Yen
Wagyu Rump	9,800Yen

### Course Menu

Appetizer, Relish, Sautéed Beef, (Rice + Miso-Soup or Ochazuke),  
Pickled vegetables, Fresh fruit.

\* Please choose Sautéed with Butter or Oil.

\* You can order additional meat by the slice.

(Chateaubriand 3,600 yen, Tenderloin 3,100 yen, Rump 1,700 yen per slice)

## しゃぶしゃぶコース

---

### Shabu-Shabu Course

ロース	13,800 円
モモ	9,800 円

先附、前菜、しゃぶしゃぶ、うどん、香のもの、季節の果物

※お肉の追加は1人前より承ります。

(1人前当たり、ロース 8,300 円、モモ 4,300 円)

Wagyu Loin	13,800Yen
Wagyu Round	9,800Yen

### Course Menu

Appetizer, Relish, Shabu-Shabu, Udon, Pickled vegetables, Fresh fruit.

\* You can make an additional order of meat.

(Loin 8,300 yen , Round 4,300 yen for one person )

### Shabu-Shabu :

Sliced beef and vegetables are cooked in boiling soup stock in a pan on the table. It is eaten after being dipped in a special sauce.

## 日本料理コース

Japanese Cuisine

※2営業日前までにご予約ください。

\* Order in advance (2day before)

雅	21,600 円
宴	18,360 円
彩	15,120 円

(例)

先附、前菜、お椀、魚刺、ステーキ、酢のもの、お食事、果物

※コース、季節により品物、品数などが変わります。

Miyabi	21,600 Yen
Utage	18,360 Yen
Irodori	15,120 Yen

Course Menu

(example)

Appetizer, Relish, WAN, Sashimi, Beef steak, Vinegared dish, Rice,  
Fresh fruit.

\* A dish and the number of dishes changes by season or course.

# その他の料理

Other Dishes

## 一品料理

※ビフテキの値段は目方によって変化します。

à la carte

\* The price of beef steak vary according to the weight.

シャトーブリアンステーキ 7,200 円 /100g  
Wagyu Chateaubriand Steak 7,200 Yen per 100g

サーロインステーキ 5,508 円 /100g  
Wagyu Sirloin Steak 5,508 Yen per 100g

ランプステーキ 3,456 円 /100g  
Wagyu Rump Steak 3,456 Yen per 100g

牛肉の味噌漬 3,240 円  
Wagyu-no-misozuke (Japanese beef preserved in miso) 3,240Yen

牛肉佃煮 1,080 円  
Tsukudani (Beef boiled down in soy) 1,080 Yen

ハムの盛り合わせ 1,404 円  
Hamu-no-moriawase (Assorted Ham) 1,404Yen

野菜サラダ 1,400 円  
Fresh salad 1,400 Yen

酢の物 1,080 円  
Vinegared dish 1,080 Yen

お新香盛合せ 864 円  
Pickled vegetables 864 Yen

魚のお刺身 (要予約) 2,160 円～  
Sashimi [Order in advance] 2,160 Yen～



## デザート

---

dessert

メロン	1,296 円
Melon	1,296 Yen
季節のフルーツ	700 円
Seasonal fruit	700 Yen

※その他、旬に合わせた料理をいろいろご用意いたしております。  
係の者にお問合せください。

\* We have some other seasonal dishes. Please ask our staff.

# おみやげ

Gift

## 国産黒毛和牛肉折詰

---

Wagyu (Japanese beef) gift

すき焼用	肩・肩ロース	450g 入	5,400 円
	肩・肩ロース	630g 入	8,640 円
	ロース	630g 入	10,800 円
しゃぶしゃぶ用	肩・肩ロース	450g 入	5,400 円
	肩・肩ロース	630g 入	8,640 円
	ロース	630g 入	10,800 円
焼肉用	モモ	450g 入	5,400 円
	モモ	630g 入	8,640 円
	ロース	630g 入	10,800 円
ロースステーキ用		630g (210g×3 枚) 入	10,800 円
		960g (240g×4 枚) 入	16,200 円
		970g (194g×5 枚) 入	21,600 円
Wagyu for “Sukiyaki”	Chuck	450g	5,400 Yen
	Chuck	630g	8,640 Yen
	Loin	630g	10,800 Yen
Wagyu for “Shabu-Shabu”	Chuck	450g	5,400 Yen
	Chuck	630g	8,640 Yen
	Loin	630g	10,800 Yen
Wagyu for “yakiniku”	Round	450g	5,400 Yen
	Round	630g	8,640 Yen
	Loin	630g	10,800 Yen
Wagyu for Loin steak		630g (210g×3)	10,800 Yen
		960g (240g×4)	16,200 Yen
		970g (194g×5)	21,600 Yen

## 味噌漬

---

Misozuke gift

国産黒毛和牛肉の味噌漬	モモ	300g 入	5,400 円
	モモ	500g 入	8,640 円
	ロース	400g 入	12,960 円
国産豚肉の味噌漬	ロース	400g 入	3,240 円
	ロース	600g 入	4,320 円
	ロース	800g 入	5,400 円
Wagyu “Misozuke” (Japanese beef preserved in miso)	Round	300g	5,400 Yen
	Round	500g	8,640 Yen
	Loin	400g	12,960 Yen
Pork “Misozuke” (Pork preserved in miso)	Loin	400g	3,240 Yen
	Loin	600g	4,320 Yen
	Loin	800g	5,400 Yen

※この他にもハムの詰め合わせなどをご用意いたしております。

詳しくは、係りの者にお問い合わせください。

\* We have some other gift. Please ask our staff.