



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

特上（米沢牛）	15,500 円
松（黒毛和牛）	14,000 円
竹（黒毛和牛）	12,000 円
梅（黒毛和牛）	10,000 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、特上 3,300 円、松 2,800 円、竹 2,400 円、梅 2,000 円）

Tokujou (Yonezawa Beef)	15,500Yen
Matsu (Premium Beef)	14,000Yen
Take (Select Beef)	12,000Yen
Ume (Standard Beef)	10,000Yen

Course Menu

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

* You can order additional meat by the slice. (Tokujo 3,300yen,
Matsu 2,800yen, Take 2,400yen, Ume 2,000yen 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

米沢牛 シャトーブリアンステーキ (150g)	18,500 円
米沢牛 サーロインステーキ (200g)	17,500 円
黒毛和牛 シャトーブリアンステーキ (150g)	17,000 円
黒毛和牛 サーロインステーキ (200g)	16,000 円
黒毛和牛 ランプステーキ (150g)	10,000 円

先附、前菜、生野菜、ステーキ、お食事、香のもの、季節の果物

Yonezawa Beef Chateaubriand (150g)	18,500Yen
Yonezawa Beef Sirloin (200g)	17,500Yen
Wagyu Chateaubriand (150g)	17,000Yen
Wagyu Sirloin (200g)	16,000Yen
Wagyu Rump (150g)	10,000Yen

Course Menu

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

オイル焼コース

Oil Sauté Course

米沢牛 シャトーブリアン	18,500 円
米沢牛 ヒレ	16,000 円
黒毛和牛 シャトーブリアン	17,000 円
黒毛和牛 ヒレ	15,000 円
黒毛和牛 ランプ	10,000 円

先附、前菜、オイル焼、お食事、香のもの、季節の果物

※お肉の追加は1枚より承ります。

(1枚当たり、米沢牛：シャトーブリアン 4,100 円、ヒレ 3,500 円、
黒毛和牛：シャトーブリアン 3,700 円、ヒレ 3,200 円、ランプ 1,800 円)

Yonezawa Beef Chateaubriand	18,500Yen
Yonezawa Beef Tenderloin	16,000Yen
Wagyu Chateaubriand	17,000Yen
Wagyu Tenderloin	15,000Yen
Wagyu Rump	10,000Yen

Course Menu

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

* You can order additional meat by the slice.

(Yonezawa Beef:Chateaubriand 4,100 yen, Tenderloin 3,500 yen, per slice.

Wagyu:Chateaubriand 3,700 yen, Tenderloin 3,200 yen, Rump 1,800 yen
per slice)

しゃぶしゃぶコース

Shabu-Shabu Course

米沢牛 ロース	15,500 円
黒毛和牛 ロース	14,000 円
黒毛和牛 モモ	10,000 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、米沢牛 ロース 10,200 円、黒毛和牛 ロース 8,500 円、
黒毛和牛 モモ 4,400 円)

Yonezawa Beef Loin	15,500Yen
Wagyu Loin	14,000Yen
Wagyu Round	10,000Yen

Course Menu

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

* You can make an additional order of meat.

(Yonezawa Beef Loin 10,200yen, Wagyu Loin 8,300yen, Wagyu Round 4,300yen
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	22,000 円
宴	18,700 円
彩	15,400 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	22,000 Yen
Utage	18,700 Yen
Irodori	15,400 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.

米沢牛 シャトーブリアンステーキ
Yonezawa Beef Chateaubriand Steak 12,400 円 /150g
12,400 Yen per 150g

米沢牛 サーロインステーキ
Yonezawa Beef Chateaubriand Steak 11,800 円 /200g
11,800 Yen per 200g

黒毛和牛 シャトーブリアンステーキ
Wagyu Chateaubriand Steak 11,000 円 /150g
11,000 Yen per 150g

黒毛和牛 サーロインステーキ
Wagyu Sirloin Steak 11,200 円 /200g
11,200 Yen per 200g

黒毛和牛 ランプステーキ
Wagyu Rump Steak 5,600 円 /150g
5,600 Yen per 150g

黒毛和牛の味噌漬
Wagyu-no-misozuke (Japanese beef preserved in miso) 3,300 円
3,300Yen

牛肉佃煮
Tsukudani (Beef boiled down in soy) 1,100 円
1,100 Yen

ハムの盛り合わせ
Hamu-no-moriawase (Assorted Ham) 1,430 円
1,430Yen

野菜サラダ
Fresh salad 1,400 円
1,400 Yen

酢の物
Vinegared dish 1,100 円
1,100 Yen

お新香盛合せ
Pickled vegetables 880 円
880 Yen

魚のお刺身 (要予約)
Sashimi [Order in advance] 2,200 円～
2,200 Yen～

デザート

dessert

メロン
Melon

1,320 円
1,320 Yen

季節のフルーツ
Seasonal fruit

700 円
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

黒毛和牛折詰

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	モモ	450g 入	5,400 円
	モモ	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”	Round	450g	5,400 Yen
	Round	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

黒毛和牛の味噌漬	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.