



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） | 18,000 円 |
| 松（黒毛和牛） | 15,000 円 |
| 竹（黒毛和牛） | 13,000 円 |
| 梅（黒毛和牛） | 11,000 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 3,500 円、松 3,000 円、竹 2,600 円、梅 2,200 円）

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Tokujou (Yonezawa Beef) | 18,000Yen |
| Matsu (Premium Beef)    | 15,000Yen |
| Take (Select Beef)      | 13,000Yen |
| Ume (Standard Beef)     | 11,000Yen |

### Course Menu

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

\* You can order additional meat by the slice. (Tokujo 3,500yen,  
Matsu 3,000yen, Take 2,600yen, Ume 2,200yen 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)  | 21,000 円 |
| 米沢牛 サーロインステーキ (200g)     | 20,000 円 |
| 黒毛和牛 シャトーブリアンステーキ (150g) | 19,000 円 |
| 黒毛和牛 サーロインステーキ (200g)    | 17,000 円 |
| 黒毛和牛 ランプステーキ (150g)      | 11,000 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) | 21,000Yen |
| Yonezawa Beef Sirloin (200g)       | 20,000Yen |
| Wagyu Chateaubriand (150g)         | 19,000Yen |
| Wagyu Sirloin (200g)               | 17,000Yen |
| Wagyu Rump (150g)                  | 11,000Yen |

### 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  | 21,000 円 |
| 米沢牛 ヒレ        | 17,000 円 |
| 黒毛和牛 シャトーブリアン | 18,000 円 |
| 黒毛和牛 ヒレ       | 16,000 円 |
| 黒毛和牛 ランプ      | 11,000 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 4,500 円、ヒレ 3,800 円、

黒毛和牛：シャトーブリアン 4,000 円、ヒレ 3,500 円、ランプ 2,000 円)

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Yonezawa Beef Chateaubriand | 21,000Yen |
| Yonezawa Beef Tenderloin    | 17,000Yen |
| Wagyu Chateaubriand         | 18,000Yen |
| Wagyu Tenderloin            | 16,000Yen |
| Wagyu Rump                  | 11,000Yen |

### 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 4,500 yen, Tenderloin 3,800 yen, per slice.

Wagyu:Chateaubriand 4,000 yen, Tenderloin 3,500 yen, Rump 2,000 yen  
per slice)

## しゃぶしゃぶコース

---

### Shabu-Shabu Course

|          |          |
|----------|----------|
| 米沢牛 ロース  | 17,000 円 |
| 黒毛和牛 ロース | 15,000 円 |
| 黒毛和牛 モモ  | 11,000 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 11,000 円、黒毛和牛 ロース 9,500 円、  
黒毛和牛 モモ 5,000 円)

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Yonezawa Beef Loin | 17,000Yen |
| Wagyu Loin         | 15,000Yen |
| Wagyu Round        | 11,000Yen |

### Course Menu

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

\* You can make an additional order of meat.

(Yonezawa Beef Loin 11,000yen, Wagyu Loin 9,500yen, Wagyu Round 5,000yen  
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 | 24,000 円 |
| 宴 | 20,000 円 |
| 彩 | 17,000 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  | 24,000 Yen |
| Utage   | 20,000 Yen |
| Irodori | 17,000 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 15,000 円 /150g  
15,000 Yen per 150g

米沢牛 サーロインステーキ  
Yonezawa Beef Chateaubriand Steak 14,000 円 /200g  
14,000 Yen per 200g

黒毛和牛 シャトーブリアンステーキ  
Wagyu Chateaubriand Steak 13,500 円 /150g  
13,500 Yen per 150g

黒毛和牛 サーロインステーキ  
Wagyu Sirloin Steak 12,000 円 /200g  
12,000 Yen per 200g

黒毛和牛 ランプステーキ  
Wagyu Rump Steak 6,000 円 /150g  
6,000 Yen per 150g

黒毛和牛の味噌漬  
Wagyu-no-misozuke (Japanese beef preserved in miso) 3,600 円  
3,600Yen

牛肉佃煮  
Tsukudani (Beef boiled down in soy) 1,200 円  
1,200 Yen

ハムの盛り合わせ  
Hamu-no-moriawase (Assorted Ham) 1,600 円  
1,600Yen

野菜サラダ  
Fresh salad 1,600 円  
1,600 Yen

酢の物  
Vinegared dish 1,200 円  
1,200 Yen

お新香盛合せ  
Pickled vegetables 1,000 円  
1,000 Yen

魚のお刺身 (要予約)  
Sashimi [Order in advance] 2,300 円～  
2,300 Yen～



## デザート

---

dessert

季節のフルーツ  
Seasonal fruit

750 円  
750 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”<br>(Japanese beef preserved in miso) | Round | 300g | 5,400 Yen  |
|                                                       | Round | 500g | 8,640 Yen  |
|                                                       | Loin  | 400g | 12,960 Yen |

|                                             |      |      |           |
|---------------------------------------------|------|------|-----------|
| Pork “Misozuke”<br>(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.