

ランチメニュー

平日限定	牛彩特製 国産牛しぐれ煮井 Beef Stew with Vegetable Rice Ball 先付け・お味噌汁・食後のお飲み物 Small Appetizer • Salad • Miso soup • Coffee or Tea	1,600
	自家製 ハンバーグステーキ House-made Hamburger Steak 先付け・サラダ・ライス・お味噌汁・食後のお飲み物 Small Appetizer • Salad • White Rice • Miso soup • Coffee or Tea お好みのソースをお選びください(料理長お勧め・おろしポン酢・テリヤキ) Please choose your favorite sauce from the below Chef's Recommend • Grated radish with Ponzu • TERIYAKI	1,700

国産牛スライス80g 2,500
 Domestic Sliced Beef 80g

国産牛スライス80gと鮮魚の鉄板焼 3,200
 Domestic Sliced Beef 80g & Seasonal Seafood Teppanyaki

先付け・サラダ・ライス・お味噌汁・アイスクリームとフルーツ・食後のお飲み物
 Small Appetizer • Salad • White Rice • Miso soup • Dessert • Coffee or Tea

焼しゃぶしゃぶ 自家製梅肉入りポン酢 3,500
 Teppanyaki Wagyu "Shabushabu" and Seasonal Vegetables with House-made plum ponzu sauce

先付け・ライス・お味噌汁・食後のお飲み物
 Small Appetizer • White Rice • Miso soup • Coffee or Tea

国産牛ステーキ 焼野菜添え 100g / 3,500
 Domestic beef steak with Seasonal Vegetables 200g / 5,000

国産牛サーロインステーキ 焼野菜添え 100g / 6,000
 Domestic beef Sirloin with Seasonal Vegetables 200g / 8,000

国産黒毛和牛サーロインステーキ 焼野菜添え 100g / 8,500
 Japanese Wagyu Sirloin Steak with Seasonal Vegetables 200g / 15,000

国産黒毛和牛フィレステーキ 焼野菜添え 100g / 9,500
 Japanese Wagyu Filet Steak with Seasonal Vegetables 200g / 16,000

国産黒毛和牛“シャトーブリアン” 焼野菜添え 100g / 12,000
 Japanese Wagyu "Chateaubriand" Steak with Seasonal Vegetables 200g / 18,000

前菜・サラダ・ライス・お味噌汁・デザート・食後のお飲み物
 Appetizer • Salad • White Rice • Miso soup • Dessert • Coffee or Tea

※特定原材料7品目(海老、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に係にお申し付けください。※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※お米の産地情報については係におたずねください。表示価格は税込です。

Please let us know if you have any allergy to shrimp, crab, wheat, buck wheat, egg, milk and peanut. Ingredient, Menu may vary depend on the market.

All prices quoted in Japanese Yen. Tax included.