

Lunch Menu

ランチメニュー

平日限定

牛彩特製 牛丼 1,700

House-made Beef Bowl

サラダ・お味噌汁・食後のお飲み物

Salad・Miso soup・Coffee or Tea

自家製 ハンバーグ膳 1,800

House-made Hamburger Steak

料理長お勧めソース・おろしポン酢・テリヤキソース

You can choose your favorite sauce / Chef's Recommend・Grated Radish with PONZU・TERIYAKI

サラダ・ライス・お味噌汁・食後のお飲み物

Salad・White rice・Miso soup・Coffee or Tea

自家製ビーフシチュー膳 2,200

House-made Beef Stew

サラダ・ライス・お味噌汁・食後のお飲み物

Salad・White rice・Miso soup・Coffee or Tea

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

サラダ・ライス・お味噌汁・食後のお飲み物

Salad・White rice・Miso soup・Coffee or Tea

自家製 ローストビーフ重 3,500

House-made Roasted Beef Rise Bowl

サラダ・お味噌汁・食後のお飲み物

Salad・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

サラダ・ライス・お味噌汁・食後のお飲み物

Salad・White rice・Miso soup・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.