

A5 黒毛和牛 赤身肉ステーキコース

A5 Black Japanese Beef Red Meat Steak Course

¥ 6,380- (税込)

新鮮野菜のバーニャカウダー

~濃厚胡麻ディップソース~

Bagna cauda with fresh vegetables.

~Thick Sesame Dipping Sauce~

じゃがいもの冷製ポタージュ

~カレーエッセンスと共に~

Cold Potage of Potatoes

~with curry essence~

本日の一品料理

Today's dish

A5 黒毛和牛 赤身肉のステーキ

~黒コショウ・フライドガーリック・富士泉醤油~

ステーキ追加無料

A5 Black Japanese Beef Lean meat steak.

~Black pepper・Fried garlic・Fujizumi soy sauce~

御飯と赤出汁

Rice・Red miso soup

+300yen (税込) でガーリックライスに変更できます。

For an additional 300yen(tax included),you can change to garlic rice.

本日のデザート

Today's dessert

*皆様ご一緒のコースメニューでお願いしております。

We ask that everyone order the same course menu for each table.

*お会計時にサービス料 10%を頂戴いたします。

A service charge of 10% will be added to your bills.

*季節によりメニューが変更となる場合がございます。

Please note that the menu may change seasonally.



A5 黒毛和牛 霜降肉と赤身肉のステーキコース

A5 Black Japanese Beef Marbled and Red Meat Steak Course

¥ 8,580-(税込)

新鮮野菜のバーニャカウダー

~濃厚胡麻ディップソース~

Bagna cauda with fresh vegetables.

~Thick Sesame Dipping Sauce~

じゃがいもの冷製ポタージュ

~カレーエッセンスと共に~

Cold Potage of Potatoes

~with curry essence~

お刺身 3点盛り

Assorted 3 kinds of sashimi.

本日の一品料理

Today's dish

A5 黒毛和牛 霜降肉と赤身肉のステーキ

~黒コショウ・フライドガーリック・富士泉醤油~

ステーキ追加無料

A5 Black Japanese Beef Lean meat steak.

~Black pepper · Fried garlic · Fujiizumi soy sauce~

御飯と赤出汁

Rice · Red miso soup

+300yen (税込) でガーリックライスに変更できます。

For an additional 300yen (tax included), you can change to garlic rice.

本日のデザート

Today's dessert

*皆様ご一緒のコースメニューでお願いしております。



We ask that everyone order the same course menu for each table.



*お会計時にサービス料 10%を頂戴いたします。

A service charge of 10% will be added to your bills.

*季節によりメニューが変更となる場合がございます。

Please note that the menu may change seasonally.





A5 黒毛和牛とフォアグラ 鉄板焼きコース

A5 Japanese Black Beef and Foie Teppan-yaki Course

¥ 10,780- (税込)

新鮮野菜のバーニャカウダー

~濃厚胡麻ディップソース~

Bagna cauda with fresh vegetables.

~Thick Sesame Dipping Sauce~

じゃがいもの冷製ポタージュ

~カレーエッセンスと共に~

Cold Potage of Potatoes

~with curry essence~

お刺身 5点盛り

Assorted 5 kinds of sashimi.

本日の一品料理

Today's dshe

フォアグラのポワレ

~特製ベリーソース~

Foie Gras Poelee

~With special berry sauce~

A5 黒毛和牛 霜降肉と赤身肉のステーキ

~黒コショウ・フライドガーリック・富士泉醤油~

※ステーキ追加無料

A5 Black Japanese Beef Lean meat steak.

~Black pepper • Fride garlic • Fujiizumi soy sauce~

御飯と赤出汁

Rice • Red miso soup

+300yen (税込) でガーリックライスに変更できます。

For an additional 300yen (tax included), you can change to garlic rice.

本日のデザート

Today's dessert

*皆様ご一緒のコースメニューでお願いしております。

We ask that everyone order the same course menu for each table.

*お会計時にサービス料 10%を頂戴いたします。

A service charge of 10% will be added to your bills.

*季節によりメニューが変更となる場合がございます。

Please note that the menu may charge seasonally.

