



## 黒毛和牛 木更津牛ステーキ

Kuroge wagyu kisarazu beef steak

ご飯・味噌汁付

限定15食

¥ 2,970

2021年に新しくブランド認定された、千葉県・木更津産の黒毛和牛です。  
脂肪が少なく、赤身でも柔らかい内腿肉をじっくりと焼き上げた濃厚な旨みを感じるステーキ。



料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





ラム肉のグリルステーキ  
キノコのガーリックライス

スープ付き ¥2,420

Grilled lamb steak and Garlic rice with mushrooms

香草で低温調理した柔らかくジューシーなラム肉を、グリル板で香ばしく焼き上げました。  
料理長こだわりのラム肉はガーリックライスと共に召し上がりがください。



うな重 肝吸付

¥2,420

Boiled eel served over rice in a lacquered box

しっかりと肉厚の鰻を一度蒸してから香ばしく焼き上げました。  
ふっくら柔らかな仕上がりを堪能下さい。





豊洲直送 お刺身舟盛り ご飯・味噌汁付  
Sashimi Boatload directly from Toyosu

¥2,200

豊洲から取り寄せた新鮮な魚を目にも楽しい船盛で。  
旬の魚を中心に取り寄せていますので、日替わりでのご提供になります。



ハンバーグステーキ ジンジャーソース  
Hamburger Steak with Ginger Sauce

ご飯・味噌汁付

¥2,200

国産牛・国産豚をブレンドしたハンバーグは、配合する牛脂も国産にこだわりジューシーに仕上げました。  
生姜の効いた自家製和風たれと、千切りネギ、針生姜のアクセントで召し上がれ。





牡蠣フライ&蒸し牡蠣  
Fried Oysters & Steamed Oysters

ご飯・味噌汁付  
¥1,980

今が旬!旨味たっぷりの牡蠣をフライと蒸して食べ比べ。蒸し牡蠣は紅葉おろしとポン酢でご賞味ください。



旬のかき揚げ ざる蕎麦  
Soba noodles topped with Seasonal kakiage

¥1,980

旬の浅利、筍、人参をサクッと揚げたかき揚げと、炊き込みご飯の三色稲荷が口中に春を呼び込みます。





魚介豚骨つけ麺  
季節野菜と豚の角煮せいろ

Seafood Tonkotsu Tsukemen  
Seasonal steamed vegetables and stewed  
pork cubes

¥ 1,870

もちもち食感の全粒粉の太麺を濃厚な魚介豚骨たれでご賞味  
ください。柔らかか豚の角煮と季節野菜の蒸籠も、つけ麺との  
相性良く仕上げました。



ボンゴレ・ビアンコ スープ付

Vongola Bianco

¥ 1,760

旬の浅利をたっぷり入れ旨味を引き出した一品。“ビアンコ”  
とはイタリア語で「白」という意味。今回はシンプルに浅利の旨  
味とニンニク・鷹の爪・パセリ・オリーブオイルで仕上げました。



旬野菜の石焼ビビンバ 搾菜・スープ付

Stone-grilled bibimbap  
with seasonal vegetables

¥ 1,650

季節野菜のナムルを使用した特製の熱々ビビンバ。  
味つけはシンプルにコチュジャンで。



ごろごろお肉の  
ビーフカレー スープ付

Lump of meat beef curry

¥ 1,980

カレートッピング

・カキフライ 各 + ¥ 550  
・ロースカツ



# Chef's Recommendation

シェフの  
お勧め

レバニラ炒め ~豆板醬添え~ ご飯・味噌汁付

Stir-fried liver and chives Served with bean sauce

¥1,980

**限定20食** レバーの鮮度にこだわり、数量限定でご提供させていただきます。ご了承ください。

臭みのない鮮度抜群のレバー、シャキシャキのもやしを特製の合わせタレで炒めて熱々の鉄板で仕上げました。  
お好みで、豆板醬と和えるとパンチの効いた一品に。是非ご賞味ください。



記載は税込み料金です

*Liver & Garlic chive* レバーとニラでスタミナチャージ!

レバーとニラは一緒にとることによって疲れをとる最強のスタミナ料理。  
レバーにはビタミンB群が豊富に含まれており、ニラと一緒に組み合わせることによって  
ビタミンB群の体内停留時間が大幅にアップして、疲労回復効果が持続します。

