前菜
APPETIZER

本日のオードブル ¥3,100
Appetizer

フォアグラのソテー ¥3,600
Sauteed Foie gras

大間産マグロのソテー（50g） ¥5,150
Sauteed of the “*OHMA*” Tuna

伊勢海老のお造り　キャビア添え ¥18,800
Sashimi of Lobster with Caviar [212kcal]

鮑のお造り ¥15,000
Sashimi of Abalone

魚介
SEAFOOD

鮑の蒸し焼き　肝ソース ¥6,800
Abalone

伊勢海老の鉄板焼 ¥15,750
Lobster [212kcal]

伊勢海老の鉄板焼(半身) ¥8,000
Lobster [106kcal]

季節の魚介 ¥5,250
Seasonal Fish

タラバ蟹　(1本) ¥12,500
King Crab [189kcal]

明石蛸　(100g) ¥3,100
Akashi Octopus[152kcal]

帆立貝　(3個) ¥3,000
Scallop (3pieces)[146kcal]

※4日前までの要予約にて
活車海老　(1尾) ¥4,200
※A reservation is required at least four days in advance.
Fresh Prawn [146kcal]

スープ
SOUP

コーンスープ ¥1,550
Corn Soup [116kcal]

サラダ
SALAD

さがみサラダ ¥1,050
Seasonal Vegetable Salad [65kcal]

焼き野菜
GRILLED VEGETABLES

季節の野菜盛り合わせ　4種 ¥1,600
Seasonal Assorted Vegetables [54kcal]

青森産にんにくの蒸し焼き ¥2,600
Steamed “*AOMORI*” Garlic [190kcal]

月替わり
極上銘柄牛
PREMIUM JAPANESE BEEF

サーロイン / フィレ
Sirloin Steak [100g/532kcal]
Tenderloin Steak [100g/257kcal]

100g	¥12,500
150g	¥18,750
200g	¥25,000
250g	¥31,250
300g	¥37,500

神戸ビーフ
KOBE BEEF

サーロイン
Sirloin Steak [100g/532kcal]

100g	¥25,000
150g	¥37,500
200g	¥50,000
250g	¥62,500
300g	¥75,000

お肉
BEEF

極上常陸牛 Tボーンステーキ(正味約600ｇ) ¥27,000
Premium *"HITACHI BEEF"* T-bone Steak

牛タンステーキ　(40g×2枚) ¥8,400
Special Tongue Steak [371kcal]

お食事
ON THE SIDE

海鮮オムライス ¥4,200
Seafood Omlet Rice [829kcal]
「ケージフリー卵使用」 (made with cage-free eggs)

おこげ付き
ガーリックライス ¥1,850
Garlic Rice [490kcal]
大盛り(1.5倍) ¥2,775

梅ピラフ ¥2,150
Plum Fried Rice [412kcal]
大盛り(1.5倍) ¥3,225

御飯　味噌汁　香の物 ¥1,260
Rice,Miso Soup and Pickles [222kcal]

御飯 ¥630
Rice

味噌汁　香の物 ¥630
Miso Soup and Pickles

デザート
DESSERT

今月のデザート ¥2,100
This Month Dessert

アイスクリーム ¥1,000
Ice Cream

コーヒー ¥1,650
Coffee

紅茶 ¥1,650
Tea

エスプレッソ ¥1,650
Espresso

〔国産牛肉トレーサビリティ実施店〕
Traceability information on our domestic beef is available.

※カロリー表示はすべて一人前の表記となっております。カロリー計算は概算値です。
※Calorie counts on the menu are approximate.

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。
※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.