

鉄板焼「赤坂」グランドメニュー

※市場入荷状況により、メニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

※表記価格に別途消費税 8%とサービス料 12%を加算させていただきます。

※お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

ランチコース

平日限定

朱塔 赤坂特製ハンバーグランチ

¥3,600

季節のグリーンサラダ

人参ドレッシング

赤坂特製ハンバーグステーキ 180g

和風ソース または デミグラスソース

焼き野菜盛り合わせ

御飯、味噌椀、香の物

(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

本日のアイスクリーム

ウーロン茶 追加料金 ¥500 にてご用意いたします。

コーヒー または 紅茶 追加料金 ¥500 にてご用意いたします。

ランチコース

光輝
国産牛・和牛コース

小前菜

季節のグリーンサラダ 人参ドレッシング

極上霜降り黒毛和牛ステーキ
サーロイン 150g または フィレ 100g
¥8,700
グラムアップ 50g : サーロイン ¥1,900、フィレ ¥3,950

特選黒毛和牛ステーキ
サーロイン 150g または フィレ 100g
¥7,200
グラムアップ 50g : サーロイン ¥1,650、フィレ ¥3,750

国産牛ステーキ
サーロイン 150g または フィレ 100g
¥5,000
グラムアップ 50g : サーロイン ¥1,600、フィレ ¥1,950

旬の焼き野菜

御飯、味噌椀、香の物
(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

デザート

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

活車海老 または 築地市場より本日のお魚
追加料金 ¥1,200 でご用意いたします

ウーロン茶 追加料金 ¥500 にてご用意いたします。
コーヒー または 紅茶 追加料金 ¥500 にてご用意いたします。

ランチコース

神戸
神戸牛コース

小前菜

季節のグリーンサラダ 人参ドレッシング

神戸牛サーロインステーキ 150g
シェフ厳選お塩、オリジナルソースとご一緒に
¥19,950
グラムアップ 50g : ¥4,950

神戸牛サーロインステーキ 120g
シェフ厳選お塩、オリジナルソースとご一緒に
¥16,500
グラムアップ 50g : ¥4,950

神戸牛サーロインステーキ 100g
シェフ厳選お塩、オリジナルソースとご一緒に
¥15,000
グラムアップ 50g : サーロイン ¥4,950

旬の焼き野菜

御飯、味噌椀、香の物
(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

デザート

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

活車海老 または 築地市場より本日のお魚
追加料金 ¥1,200 でご用意いたします

ウーロン茶 追加料金 ¥500 にてご用意いたします。
コーヒー または 紅茶 追加料金 ¥500 にてご用意いたします。

ランチコース

但馬
シーフード・神戸牛コース

¥29,850

鉄板にて炙る和牛の味噌タタキ 九条ネギ添え

本日の前菜

素材を活かした活鮑
または
活伊勢海老（半身）の鉄板蒸し焼き

季節のグリーンサラダ 人参ドレッシング

神戸牛サーロインステーキ 130g
シェフ厳選お塩、オリジナルソースとご一緒に
(グラムアップ 50g : ¥4,950)

旬の焼き野菜

御飯
(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

味噌椀、香の物

静岡産クラウンマスクメロン

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

活鮑 または 活伊勢海老（半身）を
追加料金 ¥5,150 にてご用意いたします

ウーロン茶 追加料金 ¥500 にてご用意いたします。

ランチコース

季乃香
シーフードコース

¥13,600

本日の前菜

築地直送 本日の魚介ムニエルと
活車海老のクリスピーな甲羅添え

季節のグリーンサラダ 人参ドレッシング

素材を活かした活鮑 または
活伊勢海老の鉄板蒸し焼き

旬の焼き野菜

御飯、味噌椀、香の物
(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金¥600)

フルーツの盛り合わせ

コーヒー または 紅茶

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

活伊勢海老の代わりに
極上霜降り黒毛和牛ステーキ サーロイン 150g
または フィレ 100g を追加料金¥1,050 にてご用意いたします

ウーロン茶 追加料金¥500 にてご用意いたします。

ランチアラカルト

スープ・前菜

本日のスペシャルスープ ￥1,150

青森産ニンニクのホイル包み焼き
はちみつと醤油風味 1,550

スルメイカのソテー 3,500
大蒜とコリアンダーのソース

本日の鮮魚カルパッチョ 3,500

帆立貝のバター焼き、九条ねぎ添え 3,500

サラダ・焼き野菜

季節のグリーンサラダ ￥1,050

フルーツマトと季節の野菜サラダ 1,300

旬の焼き野菜盛合せ 1,950

東京築地市場直送魚介

活車海老のクリスピーな甲羅添え ￥3,700

本日のお薦め魚介の逸品 3,700
鉄板にてお焼きします

素材を活かした 8,700
活鮑の鉄板蒸し焼き

素材を活かした 8,700
活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（半身）

素材を活かした 17,400
活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（一尾）

ランチアラカルト

シェフ厳選ビーフ

国産牛サーロイン 150g ¥4,750

国産牛テnderロイン 100g 4,750

特選黒毛和牛サーロイン 150g 7,000

特選黒毛和牛フィレ 100g 7,000

極上霜降り黒毛和牛サーロイン 150g 8,700

極上霜降り黒毛和牛フィレ 100g 8,700

神戸牛サーロイン 130g 19,400

鉄板焼「赤坂」厳選 230g 25,200

極上霜降り牛肉の食べ比べコース

神戸牛サーロイン 130g

極上霜降り黒毛和牛フィレ 100g

お食事

御飯、味噌椀、香の物 ¥950

オリジナルガーリックライス 1,550
味噌椀、香の物

デザート

アイスクリーム 各¥700
バニラ／チョコレート／抹茶

シャーベット 各 700
リンゴ／アプリコット／カシス

静岡産クラウンマスクメロン 1,800

季節のフルーツ 1,200

ディナーコース

明石
シーフード・神戸牛コース

¥33,000

鉄板にて炙る和牛の味噌タタキ
九条ネギ添え

本日の前菜

スルメイカのソテー 大蒜とコリアンダーのソース

素材を活かした活伊勢海老の鉄板蒸し焼き (半身)

季節のグリーンサラダ

神戸牛サーロインステーキ 130g
シェフ厳選お塩、オリジナルソースとご一緒に
(グラムアップ 50g : ¥6,950)

旬の焼き野菜

御飯
(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

味噌椀、香の物

静岡産クラウンマスクメロン

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

活鮑とまたは活伊勢海老 (半身) を
追加料金 ¥5,150 にてご用意いたします。

ディナーコース

ブランド牛
食べ比べフェア

¥32,000

先付

本日の前菜

素材を活かした
活鮑
または
活伊勢海老（半身）
の鉄板蒸し焼き

季節のグリーンサラダ

神戸牛サーロインステーキ 100g と
選りすぐり極上霜降り銘柄牛フィレ 80g

旬の焼き野菜

御飯、味噌椀、香の物
(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

フルーツの盛り合わせ

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

ディナーコース

但馬
シーフード・神戸牛コース

¥29,850

鉄板にて炙る和牛の味噌タタキ 九条ネギ添え

本日の前菜

素材を活かした活鮑
または
活伊勢海老（半身）の鉄板蒸し焼き

季節のグリーンサラダ

神戸牛サーロインステーキ 130g
シェフ厳選お塩、オリジナルソースと一緒に
(グラムアップ 50g : ¥6,950)

旬の焼き野菜

御飯
(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

味噌椀、香の物

静岡産クラウンマスクメロン

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

活鮑 または 活伊勢海老（半身）を
追加料金 ¥5,150 にてご用意いたします

ディナーコース

神戸
神戸牛コース

¥25,000

鉄板にて炙る和牛の味噌タタキ
九条ネギ添え

本日の前菜

季節のグリーンサラダ

神戸牛サーロインステーキ 130g
シェフ厳選お塩、オリジナルソースと一緒に
(グラムアップ 50g : ¥6,950)

旬の焼き野菜

御飯
(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

味噌椀、香の物

静岡産クラウンマスクメロン

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

活車海老と築地市場より本日のお魚
追加料金 ¥2,500 にてご用意いたします

ディナーコース

赤坂

鮑または伊勢海老・極上霜降り黒毛和牛コース

¥22,000

先付

本日の前菜

素材を活かした活鮑
または 活伊勢海老（半身）の鉄板蒸し焼き

季節のグリーンサラダ

選りすぐり、程よく熟成した極上霜降り黒毛和牛ステーキ
サーロイン 150g または フィレ 100g
(グラムアップ 50g : サーロイン ¥2,250、フィレ ¥4,950)

旬の焼き野菜

御飯

(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

味噌椀、香の物

デザート

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

ディナーコース

雅

魚介と車海老・極上霜降り黒毛和牛コース

¥18,900

先付

本日の前菜

築地直送 本日の魚介ムニエルと活車海老のクリスピーな甲羅添え

季節のグリーンサラダ

選りすぐり、程よく熟成した極上霜降り黒毛和牛ステーキ
サーロイン 150g または ファイル 100g
(グラムアップ 50g : サーロイン ¥2,250、ファイル ¥4,950)

旬の焼き野菜

御飯

(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

味噌椀、香の物

デザート

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

ディナーコース

霞
特選黒毛和牛コース

¥15,800

先付

本日の前菜

季節のグリーンサラダ

選りすぐり、程よく熟成した特選黒毛和牛ステーキ
サーロイン 150g または フィレ 100g
(グラムアップ 50g : サーロイン ¥2,100、フィレ ¥4,500)

旬の焼き野菜

御飯

(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

味噌椀、香の物

デザート

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

ディナーコース

霞
国産牛コース

¥12,980

先付

本日の前菜

季節のグリーンサラダ

選りすぐり程よく熟成した国産牛ステーキ サーロイン 150g または ファイル 100g

(グラムアップ 50g : サーロイン ¥2,000、ファイル ¥2,500)

旬の焼き野菜

御飯

(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600)

味噌椀、香の物

デザート

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

晴海
魚介と車海老・鮑または伊勢海老コース

¥18,900

先付

本日の前菜

築地直送 本日の魚介ムニエルと
活車海老のクリスピーな甲羅添え

季節のグリーンサラダ

素材を活かした活鮑
または 活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（半身）

旬の焼き野菜

御飯
（お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥600）

味噌椀、香の物

デザート

当店のお米は、新潟県佐渡のこしひかりを使用しています。

ディナーアラカルト

スープ・前菜

本日のスペシャルスープ ￥1,150

青森産ニンニクのホイル包み焼き
はちみつと醤油風味 1,550

スルメイカのソテー 3,500
大蒜とコリアンダーのソース

本日の鮮魚カルパッチョ 3,500

帆立貝のバター焼き、九条ねぎ添え 3,500

サラダ・焼き野菜

季節のグリーンサラダ ￥1,050

フルーツマトと季節の野菜サラダ 1,300

旬の焼き野菜盛合せ 1,950

東京築地市場直送魚介

活車海老のクリスピーな甲羅添え ￥3,700

本日のお薦め魚介の逸品 3,700
鉄板にてお焼きします

素材を活かした 8,700
活鮑の鉄板蒸し焼き

素材を活かした 8,700
活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（半身）

素材を活かした 17,400
活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（一尾）

ディナーアラカルト

シェフ厳選 和・神戸牛

特選黒毛和牛サーロイン 160g ¥11,500

特選黒毛和牛フィレ 120g 11,500

極上霜降り黒毛和牛サーロイン 160g 14,900

極上霜降り黒毛和牛
シャトーブリアン 120g 14,900

神戸牛サーロイン 160g 23,900

鉄板焼「赤坂」厳選 230g 25,200

極上霜降り牛肉の食べ比べコース

神戸牛サーロイン 130g

極上霜降り黒毛和牛フィレ 100g

お食事

御飯、味噌椀、香の物 ¥950

オリジナルガーリックライス 1,550
味噌椀、香の物

デザート

アイスクリーム 各 ¥700
バニラ／チョコレート／抹茶

シャーベット 各 700
リンゴ／アプリコット／カシス

静岡産クラウンマスクメロン 1,800

季節のフルーツ 1,200