

# 鉄板焼「赤坂」グランドメニュー

平日限定

## 朱塔 赤坂特製ハンバーグラレチ

¥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

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 ¥650)

本日のアイスクリーム

ウーロン茶 追加料金¥600 にてご用意いたします。

コーヒー または 紅茶 追加料金¥600 にてご用意いたします。

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%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

### シェフおすすめ ランチコース

¥8,000

本日の前菜三点盛り  
帆立貝、白身魚、烏賊

季節のグリーンサラダ

アスパラガスの蒸し焼き 茄子田楽

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

ご飯

(お焦げ付オリジナルガーリックライス 追加料金 ¥650)

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。

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

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 13%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

### 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  
¥7,400  
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  
¥5,200  
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 ¥650)

#### 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 ¥600 にてご用意いたします。  
コーヒー または 紅茶 追加料金 ¥600 にてご用意いたします。

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%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

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¥650)

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¥600 にてご用意いたします。

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%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

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  
¥22,500  
グラムアップ 50g : ¥6,000

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  
¥19,000  
グラムアップ 50g : ¥6,000

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  
¥17,500  
グラムアップ 50g : サーロイン ¥6,000

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 ¥650)

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 ¥600 にてご用意いたします。  
コーヒー または 紅茶 追加料金 ¥600 にてご用意いたします。

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%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

但馬  
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

フォアグラのソテー

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 : ¥6,000)

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 ¥650)

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。

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 ¥600 にてご用意いたします。

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%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

フォアグラのソテー赤茄子添え 4,850

北寄貝のソテー木の芽バター風味 3,500

本日の鮮魚カルパッチョ 3,500

帆立貝のソテー 夏野菜添え 3,500

### 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）

### 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 1,980

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%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。

## ランチアラカルト

### シェフ厳選ビーフ

国産牛サーロイン 150g ¥4,900

国産牛テnderロイン 100g 4,900

特選黒毛和牛サーロイン 150g 7,600

特選黒毛和牛フィレ 100g 7,600

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 22,000

鉄板焼「赤坂」厳選 200g 26,850

三種食べ比べ

神戸牛サーロイン 80g

極上霜降り黒毛和牛フィレ 60g

オリーブ牛フィレ 60g

### 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 1,600  
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／マンゴ／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

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 13%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。



ディナーコース

シェフおすすめディナー  
神戸牛サーロイン、香川オリーブ牛フィレの食べ比べ  
三陸海の幸ディナーコース

¥38,000

先付

本日の鮮魚カルパッチョ

フォアグラと鰻のソテー 粒山椒のソース

三陸産活鮑の鉄板蒸し焼き

季節のグリーンサラダ

神戸牛サーロインステーキ 80g と オリーブ牛フィレ 60g

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 ¥650)

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。

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。  
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。  
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。

ディナーコース

明石  
シーフード・神戸牛コース

¥36,000

鉄板にて炙る和牛の味噌タタキ  
九条ネギ添え

フォアグラのソテー

帆立貝のソテー 夏野菜添え

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 : ¥8,000)

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 ¥650)

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。

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。

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 13%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。

ディナーコース

但馬  
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

フォアグラのソテー

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ご一緒に  
(グラムアップ 50g : ¥8,000)

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 ¥650)

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。

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

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 13%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。

ディナーコース

神戸  
神戸牛コース

¥28,000

鉄板にて炙る和牛の味噌タタキ  
九条ネギ添え

フォアグラのソテー

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 : ¥8,000)

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 ¥650)

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。

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

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 13%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。

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

¥24,000

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 ¥650)

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。

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 13%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。

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 ¥650)

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。

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 13%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。

ディナーコース

霞  
特選黒毛和牛コース

¥16,000

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 ¥650)

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。

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 13%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。

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 ¥650）

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。

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13%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。



ディナーコース

霞  
国産牛コース

¥13,500

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 フィレ 100g

(グラムアップ 50g : サーロイン ¥2,000、フィレ ¥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 ¥650)

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。

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 13%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。

## 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

フォアグラのソテー赤茄子添え 4,850

北寄貝のソテー木の芽バター風味 3,500

本日の鮮魚カルパッチョ 3,500

帆立貝のソテー 夏野菜添え 3,500

### 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）

### 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 1,980

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%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。

## 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フィレ 120g 14,900

極上霜降り黒毛和牛  
シャトーブリアン 120g 16,000

神戸牛サーロイン 160g 27,200

鉄板焼「赤坂」厳選 200g 26,850

三種食べ比べ

神戸牛サーロイン 80g

極上霜降り黒毛和牛フィレ 60g

オリーブ牛フィレ 60g

### 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 1,600  
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／マンゴ／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

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13%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。