

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

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。
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

北海道ランチ

¥12,000

蛸のカルパッチョ

帆立貝とサーモン、たらば蟹のバター焼き

季節のグリーンサラダ 人参ドレッシング

北海道産和牛のフィレステーキ100g

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。
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

¥8,500

本日の前菜三点盛り
(帆立貝・たらば蟹・サーモン手毬寿司)

季節のグリーンサラダ 人参ドレッシング

旬の焼き野菜
(大根の味噌田楽・ほうれん草とベーコンのソテー)

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

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 または 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
¥9,500
グラムアップ 50g (サーロイン¥2,500、フィレ¥4,500)

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¥2,000、フィレ¥3,600)

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¥2,200)

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 本日のお魚
追加料金 ¥1,200 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
¥26,000
グラムアップ 50g (サーロイン¥8,000)

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
¥22,000
グラムアップ 50g (サーロイン¥8,000)

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
¥19,500
グラムアップ 50g (サーロイン¥8,000)

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 本日のお魚
追加料金 ¥1,200 でご用意いたします

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
大根の柔らか煮添え 4,850

牛肉と野菜のコンソメポトフ
タイムの香り 3,500

本日の鮮魚カルパッチョ 3,500

タラバ蟹のバター焼き
塩ねぎハーブソース 4,850

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

魚介

活車海老のクリスピーな甲羅添え ￥4,500

本日のお薦め魚介の逸品
鉄板にてお焼きします 4,500

素材を活かした
活鮑の鉄板蒸し焼き 9,500

素材を活かした
活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（半身） 9,500

素材を活かした
活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（一尾） 19,000

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 ¥5,200

国産牛フィレ 100g 5,200

特選黒毛和牛サーロイン 150g 7,400

特選黒毛和牛フィレ 100g 7,400

極上霜降り黒毛和牛サーロイン 150g 9,500

極上霜降り黒毛和牛フィレ 100g 9,500

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

北海道和牛フィレ 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

ストロベリー・センセーション 1,900
バシュラン グラッセ オ フリュイールージュ
by アングラン

コーヒー / 紅茶 / 他 1,350~

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
神戸牛サーロインと北海道牛の食べ比べ
旬が旬 三重伊勢志摩の伊勢海老と共に

¥42,000

ボタン海老のマリネ

蛸のカルパッチョ

帆立貝とサーモンのバター焼き

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 80g と北海道産和牛のフィレステーキ 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

鉄板にて炙る牛肉の味噌タタキ
九条ネギ添え

フォアグラのソテー

牛肉と野菜のコンソメポトフ タイムの香り

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 (サーロイン¥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

ストロベリー・センセーション スペシャルデザート
バシュラン グラッセ オ フリュイルージュ by アングラン

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。

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

鉄板にて炙る牛肉の味噌タタキ、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ご一緒に
グラムアップ 50g (サーロイン ¥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

ストロベリー・センセーション スペシャルデザート
バシュラン グラッセ オ フリュイールージュ by アングラン

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

活車海老と本日のお魚を追加料金 ¥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 160g または フィレ 120g
グラムアップ 50g（サーロイン ¥3,500、フィレ ¥6,400）

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

ストロベリー・センセーション スペシャルデザート
バシュラン グラッセ オ フリュイールージュ by アングラン

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。

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。

霞
国産牛コース

¥15,000

先付

本日の前菜

季節のグリーンサラダ

選りすぐり、程よく熟成した国産牛ステーキ
サーロイン 160g または フィレ 120g
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。

活車海老または本日のお魚を
追加料金 ¥1,500 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

霞
特選黒毛和牛コース

¥18,500

先付

本日の前菜

季節のグリーンサラダ

選りすぐり、程よく熟成した特選黒毛和牛ステーキ
サーロイン 160g または フィレ 120g
グラムアップ 50g (サーロイン ¥2,800、フィレ ¥5,000)

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。

活車海老または本日のお魚を
追加料金 ¥1,500 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 4,850
赤茄子と山うに豆腐のソースを添えて

牛肉と野菜のコンソメポトフ 3,500
タイムの香り

本日の鮮魚カルパッチョ 3,500

タラバ蟹のバター焼き 4,850
塩ねぎハーブソース

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

魚介

活車海老のクリスピーな甲羅添え ￥4,500

本日のお薦め魚介の逸品 4,500
鉄板にてお焼きします

素材を活かした 9,500
活鮑の鉄板蒸し焼き

素材を活かした 9,500
活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（半身）

素材を活かした 19,000
活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（一尾）

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 ¥14,000

特選黒毛和牛フィレ 120g 14,000

極上霜降り黒毛和牛サーロイン 160g 16,900

極上霜降り黒毛和牛フィレ 120g 16,900

極上霜降り黒毛和牛
シャトーブリアン 120g 18,000

神戸牛サーロイン 160g 27,200

鉄板焼「赤坂」厳選
三種食べ比べ 200g 26,850

神戸牛サーロイン 80g

極上霜降り黒毛和牛フィレ 60g

北海道和牛フィレ 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

ストロベリー・センセーション 1,900
バシュラン グラッセ オ フリュイールージュ
by アングラン

コーヒー / 紅茶 / 他 1,350~

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。