

鉄板焼「赤坂」グランドメニュー

ランチコース

光輝

前菜

彩り野菜のサラダ、蜂蜜とピキオスのドレッシング

国産牛ステーキ（平日限定）
¥6,160
サーロイン 150g または フィレ 100g
(グラムアップ 50g 追加料金 サーロイン¥1,760、フィレ¥2,420)

特選黒毛和牛ステーキ
¥8,360
サーロイン 150g または フィレ 100g
(グラムアップ 50g 追加料金 サーロイン¥2,200、フィレ¥3,960)

極上霜降り黒毛和牛ステーキ
¥10,450
サーロイン 150g または フィレ 100g
(グラムアップ 50g 追加料金 サーロイン¥2,750、フィレ¥4,950)

焼き野菜
(カボチャ、スナップえんどう、赤こんにゃく、もやし)

佐渡産コシヒカリのご飯
または
お焦げ付オリジナルガーリックライス

味噌椀、香の物

デザート

帆立貝 または 本日のお魚
追加料金 ¥1,485 にてご用意いたします。

表記価格には消費税が含まれております。別途 13%のサービス料を頂戴いたします。
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。
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

神戸牛 ランチコース

¥21,450

前菜

彩り野菜のサラダ、蜂蜜とピキオスのドレッシング

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
(グラムアップ 50g 追加料金 ¥8,800)

焼き野菜

(カボチャ、スナップえんどう、赤こんにゃく、もやし)

佐渡産コシヒカリのご飯

または

お焦げ付オリジナルガーリックライス

味噌椀、香の物

赤坂スペシャルコラボレーションデザート by アングラン

または

フルーツ盛り合わせ

帆立貝 または 本日のお魚
追加料金 ¥1,485 にてご用意いたします。

表記価格には消費税が含まれております。別途 13%のサービス料を頂戴いたします。
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。
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

シェフ厳選
シャトーブリアンランチコース

¥14,960

先付

タラバ蟹と帆立貝のガーリックバター焼き

彩り野菜のサラダ、蜂蜜とピキオスのドレッシング

極上霜降り黒毛和牛シャトーブリアン 100g
(グラムアップ 20g 追加料金 ¥2,750)

焼き野菜

(カボチャ、スナップえんどう、赤こんにゃく、もやし)

佐渡産コシヒカリのご飯

または

お焦げ付オリジナルガーリックライス

味噌椀、香の物

赤坂スペシャルコラボレーションデザート by アングラン

または

フルーツ盛り合わせ

帆立貝 または 本日のお魚
追加料金 ¥1,485 にてご用意いたします。

表記価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。

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。

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

ガスパチョのソルベ仕立て	¥1,265
青森産ニンニクのホイル包み焼き はちみつと醤油風味	1,705
タラバ蟹と帆立貝の ガーリックバター焼き	5,335
本日の鮮魚カルパッチョ	3,850

魚介

本日のお薦め魚介の逸品 鉄板にてお焼きします	¥ 4,950
素材を活かした 活鮑の鉄板蒸し焼き	10,450
素材を活かした 活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（半身）	10,450
素材を活かした 活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（一尾）	20,900

サラダ・焼き野菜

季節のグリーンサラダ	¥1,155
フルーツマトと季節の野菜サラダ	1,430
旬の焼き野菜盛合せ	2,178

表記価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。

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。

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 ¥5,720

国産牛フィレ 100g 5,720

特選黒毛和牛サーロイン 150g 8,140

特選黒毛和牛フィレ 100g 8,140

極上霜降り黒毛和牛
サーロイン 150g 10,450

極上霜降り黒毛和牛フィレ 100g 10,450

神戸牛サーロイン 130g 24,200

鉄板焼「赤坂」厳選
三種食べ比べ 200g 29,535

神戸牛サーロイン 80g

極上霜降り黒毛和牛フィレ 60g

特選黒毛和牛フィレ 60g

お食事

御飯、味噌椀、香の物 ¥1,045

オリジナルガーリックライス 1,760
味噌椀、香の物

デザート

アイスクリーム 各¥770
バニラ／チョコレート

カシスシャーベット 770

静岡産クラウンマスクメロン 1,980

季節のフルーツ 1,320

赤坂スペシャルコラボデザート 2,090
by アングラン

コーヒー / 紅茶 / 他 1,540~

表記価格には消費税が含まれております。別途 13%のサービス料を頂戴いたします。

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。

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

¥16,500

先付

蛸の和風カルパッチョ

彩り野菜のサラダ
蜂蜜とピキオスのドレッシング

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 追加料金 サーロイン¥2,200、フィレ¥2,750)

焼き野菜
(カボチャ、スナップえんどう、茄子、とうもろこし)

佐渡産コシヒカリのご飯
または
お焦げ付オリジナルガーリックライス

味噌椀、香の物

赤坂スペシャルコラボレーションデザート by アングラン
または
フルーツ盛り合わせ

帆立貝 または 本日のお魚
追加料金¥1,650 にてご用意いたします。

表記価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。
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。
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

¥20,350

先付

蛸の和風カルパッチョ

彩り野菜のサラダ
蜂蜜とピキオスのドレッシング

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 追加料金 サーロイン ¥3,080、フィレ ¥5,500)

焼き野菜
(カボチャ、スナップえんどう、茄子、とうもろこし)

佐渡産コシヒカリのご飯
または
お焦げ付オリジナルガーリックライス

味噌椀、香の物

赤坂スペシャルコラボレーションデザート by アングラン
または
フルーツ盛り合わせ

帆立貝 または 本日のお魚
追加料金 ¥1,650 にてご用意いたします。

表記価格には消費税が含まれております。別途 13% のサービス料を頂戴いたします。
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。
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。

赤坂
鮑または伊勢海老・極上霜降り黒毛和牛コース

¥26,400

先付

蛸の和風カルパッチョ

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

彩り野菜のサラダ
蜂蜜とピキオスのドレッシング

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 追加料金 サーロイン ¥3,850、フィレ ¥7,040)

焼き野菜
(カボチャ、スナップエンドウ、茄子、とうもろこし)

佐渡産コシヒカリのご飯
または
お焦げ付オリジナルガーリックライス

味噌椀、香の物

赤坂スペシャルコラボレーションデザート by アングラン
または
フルーツ盛り合わせ

表記価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。
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。
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

¥31,350

鉄板にて炙る牛肉の味噌タタキ、九条ネギ添え

タラバ蟹と帆立貝のガーリックバター焼き

コンソメスープ

彩り野菜のサラダ
蜂蜜とピキオスのドレッシング

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一緒に
(グラムアップ 50g 追加料金 サーロイン ¥8,800)

焼き野菜
(カボチャ、スナップえんどう、茄子、とうもろこし)

佐渡産コシヒカリのご飯
または
お焦げ付オリジナルガーリックライス

味噌椀、香の物

赤坂スペシャルコラボレーションデザート by アングラン
または
フルーツ盛り合わせ

表記価格には消費税が含まれております。別途 13% のサービス料を頂戴いたします。
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。
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

¥42,900

鉄板焼にて炙る牛肉の味噌タタキ 九条ネギ添え

蛸の和風カルパッチョ

タラバ蟹と帆立貝のガーリックバター焼き

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

彩り野菜のサラダ
蜂蜜とピキオスのドレッシング

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

焼き野菜
(カボチャ、スナップえんどう、茄子、とうもろこし)

佐渡産コシヒカリのご飯
または
お焦げ付オリジナルガーリックライス

味噌椀、香の物

赤坂スペシャルコラボデザート by アングラン
または
フルーツ盛り合わせ

表記価格には消費税が含まれております。別途 13% のサービス料を頂戴いたします。
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。
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

ガスパチョのソルベ仕立て	¥1,265
青森産ニンニクのホイル包み焼き はちみつと醤油風味	1,705
タラバ蟹と帆立貝の ガーリックバター焼き	5,335
本日の鮮魚カルパッチョ	3,850

魚介

本日のお薦め魚介の逸品 鉄板にてお焼きします	¥ 4,950
素材を活かした 活鮑の鉄板蒸し焼き	10,450
素材を活かした 活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（半身）	10,450
素材を活かした 活伊勢海老の鉄板蒸し焼き（一尾）	20,900

サラダ・焼き野菜

季節のグリーンサラダ	¥1,155
フルーツマトと季節の野菜サラダ	1,430
旬の焼き野菜盛合せ	2,178

表記価格には消費税が含まれております。別途13%のサービス料を頂戴いたします。

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。

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 和牛・神戸牛

特選黒毛和牛サーロイン 160g ¥15,400

特選黒毛和牛フィレ 120g 15,400

極上霜降り黒毛和牛サーロイン 160g 18,590

極上霜降り黒毛和牛フィレ 120g 18,590

極上霜降り黒毛和牛
シャトーブリアン 120g 19,800

神戸牛サーロイン 160g 29,920

鉄板焼「赤坂」厳選
三種食べ比べ 200g 29,535

神戸牛サーロイン 80g

極上霜降り黒毛和牛フィレ 60g

特選黒毛和牛フィレ 60g

お食事

御飯、味噌椀、香の物 ¥1,045

オリジナルガーリックライス 1,760
味噌椀、香の物

デザート

アイスクリーム 各 ¥770
バニラ／チョコレート

カシスシャーベット 770

静岡産クラウンマスクメロン 1,980

季節のフルーツ 1,320

赤坂スペシャルコラボデザート
by アングラン 2,090

コーヒー / 紅茶 / 他 1,540~

表記価格には消費税が含まれております。別途 13%のサービス料を頂戴いたします。

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。

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。