

電話予約:054-273-5260  
FAX:054-273-5251

鉄板焼  ランチメニュー

【ランチ ペアコース ¥10,000】  
魚料理とステーキが付く 特別なフルコース

【松阪牛ハンバーグランチ ¥3,000】

ランチ コンビネーションサラダ

本日のスープ

ビーフハンバーグ 150g

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

デザート

【シンプルステーキランチ】

ランチ コンビネーションサラダ

国産牛フィレ

100g...¥3,600

150g...¥5,100

200g...¥6,600

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

デザート

【ステーキランチ ¥4,600】

オードブル

ランチ コンビネーションサラダ

本日のスープ

国産牛フィレ 100g

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

デザート  
コーヒー

【ステーキ・魚付ランチ ¥5,600】

オードブル

ランチ コンビネーションサラダ

本日のスープ

本日の魚料理

国産牛フィレ 100g

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

デザート  
コーヒー

【黒豚ランチ ¥4,000】

オードブル

本日のスープ

鹿児島県産黒豚  
六白ロース150g(グラム変更可能)  
※10g +150円

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

デザート  
コーヒー

【レディースランチ ¥3,400】

ランチ コンビネーションサラダ

本日のスープ

国産牛フィレ 80g(グラム変更可能)  
※10g +300円

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

デザート盛合せ  
コーヒー

【シーフードランチ ¥4,100】

オードブル

ランチ コンビネーションサラダ

本日のスープ

オマール海老1/2、本日の鮮魚 50g  
ホタテ貝柱 1ヶ

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

デザート  
コーヒー

【黒毛和牛ステーキランチ ¥8,200】

オードブル

ランチ コンビネーションサラダ

本日のスープ

※黒毛和牛フィレ 70g  
or  
※黒毛和牛ロース 100g

季節の焼野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

デザート  
コーヒー

※ 御飯をガーリックライスに変更 +1,000円

※ 御飯を特選カレーライスに変更 +1,000円

※苦手な食材などございましたら、お気軽にお申し付け下さいませ。(食材によって、対応できかねる場合がございます。ご了承下さいませ。)

電話予約:054-273-5260

FAX:054-273-5251

# 鉄板焼 葵 ディナーメニュー

【ディナーベアコース **¥30,000**】  
松阪牛に変更+6,000円  
魚料理・フィレ・ロース等が付く  
お得なプランとなっております(ホールケーキ付・要予約)

## 【“駿河” ¥7,000~】 ~お肉を堪能頂けるコース~

※お肉のグラムによって  
価格が変わります

メインのお肉をお選びください  
国産牛フィレ(赤身)  
200g ¥7,000

国産牛フィレ(赤身)  
300g ¥9,500

国産牛フィレ(赤身)  
450g(1ポンド) ¥13,000

※グラム変更 10g +300円

季節の焼き野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート  
コーヒー

## 【“楓” ¥7,000】

本日のオードブル 冷製

本日のスープ

国産牛フィレ 150g  
(松阪牛に変更+4,000円)

季節の焼き野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート  
コーヒー

## 【“富士” ¥8,200】

本日のオードブル 冷製

鉄板で仕上げる  
温かいオードブル

本日のスープ

メインのお肉をお選びください  
黒毛和牛フィレ 70g

※グラム変更 10g +700円  
又は

ロース 100g  
※グラム変更 10g +500円

(松阪牛に変更+3,600円)

季節の焼き野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート  
コーヒー

## 【“葵” ¥10,000】

本日のオードブル 冷製

鉄板で仕上げる  
温かいオードブル

本日のスープ

本日の魚料理

メインのお肉をお選びください  
黒毛和牛フィレ 70g

※グラム変更 10g +700円  
又は

ロース 100g  
※グラム変更 10g +500円

(松阪牛に変更+3,600円)

季節の焼き野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート  
コーヒー

## 【活車海老 時価】 要予約

本日のオードブル 冷製

鉄板で仕上げる  
温かいオードブル

本日のスープ

活車海老

メインのお肉をお選びください  
黒毛和牛フィレ 70g

※グラム変更 10g +700円  
又は

ロース 100g  
※グラム変更 10g +500円

(松阪牛に変更+3,600円)

季節の焼き野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート  
コーヒー

## 【活黒鮑 時価】 要予約

本日のオードブル 冷製

鉄板で仕上げる  
温かいオードブル

本日のスープ

活黒鮑

メインのお肉をお選びください  
黒毛和牛フィレ 70g

※グラム変更 10g +700円  
又は

ロース 100g  
※グラム変更 10g +500円

(松阪牛に変更+3,600円)

季節の焼き野菜

御飯・味噌汁・香の物  
温かいほうじ茶

お口直しの健康ドリンク

デザート  
コーヒー

※ 御飯をガーリックライス・特選カレーライスに変更 +1,000円

※ 御飯を黒毛和牛ロースのお食事に変更 +1,500円

※ 御飯をTTKG(トリュフ玉子かけ御飯)に変更 +2,000円

【完全予約制】活オマール海老・活伊勢海老・活国産黒鮑 → 時価

※ その他アラカルト食材を組み合わせて、メニュー金額が変動します