Lunch Menu

4 April 2024

おすすめランチ
Monthly Lunch

お一人様　¥6,500

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

さざんかサラダ
Sazanka Salad

淡路島産 鰆
トマトコンフィとバジルソース
Spanish Mackerel from Awaji Island
with Tomato Confit and Basil Sauce

季節の焼き野菜
Hot Vegetables

国産牛 70ｇ
（ポン酢　味噌ダレ　淡路島産藻塩　山葵）
Japanese Beef (70g)
(Ponzu Sauce, Miso Sauce, Seaweed Salt from Awaji Island, Wasabi)

ちりめん山椒のご飯、赤出汁、香の物
Rice with Dry Seasoning, Red Miso Soup and Japanese Pickles

パティシエ特製デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※国産牛（100g）にご変更の場合は¥8,300 となります。
**Change to Japanese Beef (100g) ¥8,300*

イメージ

**The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability. *Our rice used at Teppanyaki Sazanka is domestic rice. Exception in some dishes will be shown on the menu.*
**Above rate includes tax and service charge.*

Lunch Menu

神戸ビーフランチ Kobe Beef

お一人様　¥24,000

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers
さざんかサラダ　和風ドレッシング
Sazanka Salad
金目鯛
蝦夷鮑の塩蒸し焼
Steamed Red Bream and Abalone
季節の焼き野菜
Hot Vegetables

〈炎の演出〉
神戸ビーフロース肉（120g）
フランベサービス
（ポン酢、味噌ダレ、淡路島産藻塩）
"Kobe Beef" Loin Steak (120g) Flambé Service
ガーリックライス　または　ご飯
赤出汁　香の物
Garlic Rice or Rice
Red Miso Soup and Japanese Pickles
パティシエ特製デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea
小菓子
Confectionery

イメージ

銀杏 Icho

お一人様　¥16,500

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers
さざんかサラダ　和風ドレッシング
Sazanka Salad
オマール海老　真鯛
Lobster and Sea Bream
季節の焼き野菜
Hot Vegetables

〈炎の演出〉
特撰黒毛和牛フィレ肉（80g）
または 特撰黒毛和牛ロース肉（120g）
フランベサービス
（ポン酢、味噌ダレ、淡路島産藻塩）
"KUROGE WAGYU"
Tenderloin Steak (80g) or Loin Steak (120g)
Flambé Service
ガーリックライス　または　ご飯
赤出汁　香の物
Garlic Rice or Rice, Red Miso Soup and Japanese Pickles
パティシエ特製デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea
小菓子
Confectionery

木蓮 Mokuren

お一人様　¥10,500

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers
さざんかサラダ　和風ドレッシング
Sazanka Salad
季節の焼き野菜
Hot Vegetables
特撰黒毛和牛フィレ肉（80g）
または 特撰黒毛和牛ロース肉（120g）
（ポン酢、味噌ダレ、淡路島産藻塩）
"KUROGE WAGYU"
Tenderloin Steak (80g) or Loin Steak (120g)
ご飯　赤出汁　香の物
Rice, Red Miso Soup and Japanese Pickles
パティシエ特製デザート
Dessert
コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea
小菓子
Confectionery

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。　※鉄板焼「さざんか」は国産米を使用いたしております。（一部例外につきましては別途記載いたしております）
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

牛肉 Beef à la Carte

神戸ビーフサーロイン …… 150g ¥24,000
Selected Sirloin "Kobe Beef" 200g 32,000
【A4ランク】

極上黒毛和牛サーロイン …… 150g 22,500
Superlative〝KUROGE WAGYU〟 200g 30,000
Sirloin Steak
【A5ランク】

極上黒毛和牛フィレ肉 …… 100g 16,500
Superlative〝KUROGE WAGYU〟 150g 24,750
Tenderloin Steak
【A5ランク】

特撰黒毛和牛サーロイン …… 150g ¥18,000
Selected〝KUROGE WAGYU〟 200g 24,000
Sirloin Steak
【A4ランク】

特撰黒毛和牛フィレ肉 …… 100g 14,000
Selected〝KUROGE WAGYU〟 150g 21,000
Tenderloin Steak
【A4ランク】

伝統の一品 スライスリブロール … 3枚 15,000
Sliced Rib Roll

魚介類 Seafood à la Carte

活黒鮑（240g） …… 時価（¥24,000～）※要予約
Black Abalone

活蝦夷鮑 …… ¥7,000
Ezo Abalone

伊勢海老 …… 時価（¥25,000～）※要予約
Spiny Lobster

車海老（1匹） …… 時価 （¥3,500～）※要予約
Prawn (1 piece)

オマール海老（1匹） …… ¥4,800
Lobster (1 piece)

帆立貝（2個） …… 1,600
Scallop (2 pieces)

金目鯛（40g） …… 3,500
Red Bream

※単品には前菜・季節の焼き野菜が付いておりません。

イメージ

前菜盛り合わせ、季節の焼き野菜、さざんかサラダ …… ¥3,500
Assorted Appetizers, Hot Vegetables, Salad

ご飯 Rice

ガーリックライス（単品） …… ¥1,600
Garlic Rice (á la Carte)

ガーリックライス（変更） …… ¥1,200
Garlic Rice (Change)

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 ※鉄板焼「さざんか」は国産米を使用いたしております。（一部例外につきましては別途記載いたしております）
※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。