

Lunch Menu

2026.6.1 ~ 6.30 ランチメニュー

開業記念ランチ Anniversary Special Lunch



前菜
Appetizers

さざんかサラダ
Sazanka Salad

イサキ
梅肉と茗荷のビネグレットソース
Chicken Grunt
Vinaigrette with Plum Paste and Japanese Ginger

季節の焼き野菜
Seasonal Hot Vegetables

国産牛70g
Japanese Beef (70g)

ちりめん山椒のご飯
Rice with Dry Seasoning

赤出汁、香の物
Red Miso Soup and Japanese Pickles

パティシエ特製デザート
Special Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

お一人様 ¥6,700

※ご飯をガーリックライスに変更…+¥1,200
*If you change "Rice" to "Garlic Rice,"
an additional fee 1,200 yen will be charged.

※国産牛(100g)に変更…¥8,500
*Change to Japanese Beef (100g) ¥8,500

※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。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
*The country of origin and the contents might be changed, due to supply.
*Above rate includes tax and service charges.

鉄板焼
さざんか

Dinner Menu

2026.6.1 ~ 6.30 ディナーメニュー

おすすめディナー

Recommended Dinner



前菜

Appetizers

さざんかサラダ

Sazanka Salad

淡路産鱧 蝦夷鮑

とうもろこしソース

Awaji Conger Eel and Ezo Abalone with Corn Sauce

甘鯛と焼きリゾット

雲丹クリームソース トマト風味

Red Sea Bream and Baked Risotto

Sea Urchin Cream Sauce Tomato Flavor

季節の焼き野菜

Seasonal Hot Vegetables

極上黒毛和牛フィレとフォアグラのロッシェーニ風と

極上黒毛和牛ロース肉(60g)の食べ比べ

Brand Japanese Beef Fillet and Foie Gras à la Rossini

Brand Japanese Beef Loin(60g)

ガーリックライス または ちりめん山椒のご飯

Garlic Rice, Rice with Dry Seasoning or Rice with Dry Seasoning

赤出汁、香の物

Red Miso Soup and Japanese Pickles

パティシエ特製デザート

Special Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Confectionery

お一人様 ￥25,000

※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。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

*The country of origin and the contents might be changed, due to supplyantly.

*Above rate includes tax and service charges.

鉄板焼
さざんか