

Lunch Menu

2026.2.1 ~ 2.28 ランチメニュー

おすすめランチ

Monthly Lunch



前菜

Appetizers

さざんかサラダ

Sazanka Salad

銀鱈 冬野菜のクラムチャウダー仕立て
Sablefish Winter Vegetable Clam Chowder

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 ¥6,500

※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…¥8,300

*Change to Japanese Beef (100g) ¥8,300

※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

2026.2.1 ~ 2.28 デイナーメニュー

神戸ビーフ × フレンチディナー Kobe Beef × French Dinner

前菜 Appetizers

鮪のミキユイとキャビアのサラダ仕立て
ハーブ風味のビネグレットソース
Tuna and Caviar Salad with Vinaigrette Sauce Herb Flavor

ホテルオークラ伝統のコンソメスープとフォアグラ
Consomme Soup and Foie Gras

平目の塩蒸し焼き 日本酒の香りを纏わせて
貝の旨味トリビエラ風ソースとともに
Grilled flatfish with Japanese Sake Flavor
Clam and Riviera Style Sauce

季節の焼き野菜 Seasonal Hot Vegetables

特選黒毛和牛フィレ肉50g 赤ワイン煮込みと
神戸牛ロース肉50g トリュフ風味のジャガ芋ピューレ添え
Superlative "KUROGE WAGYU" Sirloin Steak(50g) and Stewed Red Wine and
Superlative "KUROGE WAGYU" Loin Steak(50g) with Potato Puree Truffle Flavor

ビーフストロガノフ バターライス添え
Beef Stroganoff Butter Rice

または
or

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

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 ￥30,000

※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 supply.
*Above rate includes tax and service charges.

鉄板焼
せぎんか