

# Lunch Menu

2026.3.1 ~ 3.31 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

サーモン

赤カブといぶりがっこのムースリーヌソース

Salmon

Red Turnip and Smoked Pickled Radish Mousseline Sauce

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

※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

お一人様 ¥6,500

※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

2026.3.1 ~ 3.31 ディナーメニュー

## おすすめディナー

Seasonal Dinner



前菜盛り合わせ

*Appetizers*

さざんかサラダ

*Sazanka Salad*

オマール海老 タイラギ貝

ウスイ豆のスープ仕立て

*Lobster and Clam with Thin Green Green peas Soup*

平目 アオリイカ

貝の旨味とビーツのクリームソース

*Flatfish and Squid with Shellfish Sauce Beets Flavor*

季節の焼き野菜

*Seasonal Hot Vegetables*

極上黒毛和牛フィレ肉(60g)と極上黒毛和牛ロース肉(60g)の食べ比べ  
*Superlative "KUROGE WAGYU" Tenderloin Steak(60g) and Loin Steak (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 supply.*

*\*Above rate includes tax and service charges.*

鉄板焼  
さざんか