

# 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ムースリーヌソース  
Salmon  
Red Turnip and Smoked Pickled Radish Mouseline 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

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

鉄板焼  
そざんか