

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
せざんや

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
そざい