

# お昼の国産牛コース

Sasa

笹

牛肉コース

国産牛ヒレ (100g)

*Beef Tenderloin Steak (100g)*

¥ 6,000

Yanagi

柳

魚介と牛肉コース

北海道産 帆立貝と本日の魚

*Scallop and Fish Steak*

国産牛ヒレ (80g)

*Beef Tenderloin Steak (80g)*

¥ 6,400

Uguisu

鶯

魚介のコース

有頭海老、北海道産 帆立貝、本日の魚二種の鉄板焼き

*Prawn, Scallop and Fish Steak*

¥ 4,700

セット内容<全てのコースにセットされています>

The lunch course includes also the following items.

季節のスープ / 大和風自家製ドレッシングのサラダ / 旬野菜の鉄板焼き

ご飯、自家製合わせ味噌のお味噌汁、香の物 又は バゲット / コーヒー

※ご飯は+¥980で鉄板で仕上げるガーリックライスに変更できます

*Seasonal Soup / Salad Yamato Style / Sauteed Vegetables*

*White Rice, Miso Soup and Japanese Pickles or Bread / Coffee*

※The rice can be changed to garlic rice by the special charge +¥980

青森県産 ガーリックチップ ¥ 440

*Garlic Chips*

※ 表示の価格は税込み価格です。サービス料として10%を頂戴いたします。  
All prices include tax. We charge a 10% as service fee in addition.

## 特選牛のステーキ

### Selected Wagyu Steak



神戸牛ロース  
KOBE Beef Loin

(300g) ¥ 39,000 (200g) ¥ 26,000 (100g) ¥ 13,000

黒毛和牛ヒレ  
Wagyu Tenderloin

(300g) ¥ 29,400 (200g) ¥ 19,600 (100g) ¥ 9,800

黒毛和牛ロース  
Wagyu Loin

(300g) ¥ 13,200 (200g) ¥ 8,800 (100g) ¥ 4,400

国産牛ヒレ  
Beef Tenderloin Steak

(300g) ¥ 15,300 (200g) ¥ 10,200 (100g) ¥ 5,100

この他ご希望のポーションをご用意いたします  
Portion can be adjusted to your request

## 鮮魚介の鉄板焼き Seafood Steak

鮑  
Abalone

¥ 12,000~

有頭海老(1尾)  
Prawn

¥ 1,700

鮮魚  
Today's Fish

¥ 2,200~

北海道産 帆立貝(2ヶ)  
Scallop

¥ 1,800

## こだわりの逸品 Original

大和風自家製ドレッシングのサラダ  
Salad YAMATO Style

¥ 950

旬野菜の鉄板焼き  
Sauteed Vegetables

¥ 1,100

玉葱のステーキ  
Onion

¥ 550

青森県産 ガーリックチップ  
Garlic Chips

¥ 440

フォアグラのステーキ  
Foie gras Steak

¥ 2,600

## 御飯物 又は バゲット Rice or Bread

バゲット  
Bread

¥ 380

ご飯、自家製合わせ味噌のお味噌汁、香の物  
White Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

¥ 530

鉄板で仕上げるガーリックライス  
Garlic Rice

¥ 980

鉄板で仕上げるガーリックライス 卵入り  
Garlic Rice with egg

¥ 1,200

## デザート Dessert

アイスクリーム  
Ice Cream

¥ 600

シャーベット  
Sherbet

¥ 600

※ 表示の価格は税込み価格です。サービス料として10%を頂戴いたします。  
All prices include tax. We charge a 10% as service fee in addition.

# お昼の黒毛和牛コース

Akane

茜

## 牛肉コース

黒毛和牛ロース (150g)  
Wagyu Loin Steak (150g)

¥ 6,100

又は  
or

黒毛和牛ヒレ (100g)  
Wagyu Tenderloin Steak (100g)

¥ 10,400

Kasumi

霞

## 魚介と牛肉コース

北海道産帆立貝と本日の魚二種  
Scallop and Two Kinds of Fish Steak

黒毛和牛ロース (100g)  
Wagyu Loin Steak (100g)

¥ 7,100

又は  
or

黒毛和牛ヒレ (80g)  
Beef Tenderloin Steak (80g)

¥ 11,100

Fuji

藤

## 有頭海老と魚介と牛肉コース

有頭海老、北海道産 帆立貝、本日の魚の鉄板焼き  
Prawn, Scallop and Fish Steak

黒毛和牛ロース (150g)  
Wagyu Loin Steak (150g)

¥ 8,800

又は  
or

黒毛和牛ヒレ (100g)  
Beef Tenderloin Steak (100g)

¥ 13,300

セット内容<全てのコースにセットされています>  
The lunch course includes also the following items.

季節のスープ / 大和風自家製ドレッシングのサラダ / 旬野菜の鉄板焼き  
ご飯、自家製合わせ味噌のお味噌汁、香の物 又は バゲット / コーヒー  
※ご飯は+¥980で鉄板で仕上げるガーリックライスに変更できます

Seasonal Soup / Salad Yamato Style / Sauteed Vegetables  
White Rice, Miso Soup and Japanese Pickles or Bread / Coffee  
※The rice can be changed to garlic rice by the special charge +¥980

青森県産 ガーリックチップ ¥440  
Garlic Chips

# お昼の神戸牛ロースコース

Yuzu

柚

## 神戸牛ロースコース

神戸牛ロース (120g)  
KOBE Beef Loin Steak(120g)

¥ 18,800

Yamabuki

山吹

## 有頭海老と魚介と神戸牛ロースコース

有頭海老、北海道産 帆立貝、本日の魚の鉄板焼き  
Prawn, Scallop and Fish Steak

神戸牛ロース (100g)  
KOBE Beef Loin Steak(100g)

¥ 19,600

セット内容<全てのコースにセットされています>

The lunch course includes also the following items.

季節のスープ / 大和風自家製ドレッシングのサラダ / 旬野菜の鉄板焼き  
ご飯、自家製合わせ味噌のお味噌汁、香の物 又は バゲット / コーヒー

※ご飯は+¥980で鉄板で仕上げるガーリックライスに変更できます

Seasonal Soup / Salad Yamato Style / Sauteed Vegetables  
White Rice, Miso Soup and Japanese Pickles or Bread / Coffee

※The rice can be changed to garlic rice by the special charge +¥980

青森県産 ガーリックチップ ¥440

Garlic Chips

※ 表示の価格は税込み価格です。サービス料として10%を頂戴いたします。

All prices include tax. We charge a 10% as service fee in addition.

0611ZF