



Dinner Menu

December 1, 2022 - January 31, 2023

*The content of the dishes varies depending on the season.

Hokkaido teppanyaki course

Crab, Wagyu, Salmon roe

毛蟹とふらの和牛、いくらご飯
～北海道美味礼賛コース～

¥37,000

5日前までに要予約 Reservaiton is requested by five days before

2名様より承ります Two orders minimum

〈シーフードボックス〉

旬の魚介数種 八角ルイベ、北寄貝、帆立貝、ぼたんえび

〈Seafood box〉

Podothecus sachi ruibe, Sakhalin surf clam,
Scallop, Botan shrimp

黒毛和牛のローストビーフと焼き舞茸、
行者にんにくの醤油麴漬け

Roasted wagyu beef, grilled maitake mushrooms,
Soy sauce koji marinated ascetic garlic

帆立貝のソテーと百合根まんじゅうバター醤油ソース

Sautéed scallops and lily root manju
with butter and soy sauce

毛蟹の甲羅焼き蟹みそのソース

Crab cake with crab miso sauce

谷口ファーム生産“ふらの和牛”

フィレとサーロイン / 青森県産にんにく

Furano wagyu beef produced by taniguchi farm
Fillet and sirloin / Garlic from aomori prefecture

北海道産野菜三種

千歳産寅王椎茸、他2品

Three kinds of hokkaido vegetables

Torao shiitake mushroom from chitose, 2 other items

いくらと鮭ご飯

Salmon roe and salmon rice

羅臼産鮭節の吸い物

Rausu dried salmon soup

北海道ミルクジェラートと旬の果実

Hokkaido milk gelato and seasonal fruits

コーヒー

Cofee

CHATEAUBRIAND DINNER

極上ふらの和牛シャトーブリアンと
オーストラリア産 イセエビ

¥33,000

最初のひとさら

黒毛和牛もも肉 / 牛蒡 / 鮎醤油

Wagyu beef / burdock / Ayu soy sauce

前菜

いくら / 真梶木 / 下仁田ねぎ / いぶりがっこ

Salmon roe / Marlin Tuna / Shimonita negi /
iburi gakko

〈魚介類の鉄板焼き〉

次の中から魚介を2品お選びくださいませ。

オーストラリア産 イセエビ、

活あわび、本たらば蟹、本日おすすめの鮮魚

※市場の入荷状況により内容を変更する場合がございます。

〈Seafood TEPPAN YAKI〉

Please choose two items from below.

Australian spiny lobster(Panulirus cygnus),
abalone, king crab, today's recommended fresh fish

お口直し

みかん / ノンアルコールスパークリング / 麴ヨーグルト

Mandarin Orange / Non-Alcoholic Sparkling Wine /

Koji Yogurt

谷口ファーム生産“ふらの和牛”

シャトーブリアンとサーロイン / 青森県産にんにく

Special Marbled Beef of

“FURANO-WAGYU”

CHATEAUBRIAND & Sirloin / Garlic

焼き野菜二種

Two kinds of grilled vegetables

ガーリックライス 又は

ステーキのためのご飯セット

21XO醬 / 唐辛子味噌 / ヒトビロ醤油麴漬け

Fried Rice with garlic, Rice set xo sauce /

Green pepper miso / Gyōja nin'niku

なめことティムトペッパーの吸い物と香の物

Nameko and Timuto Pepper Soup & Japanese pickles

マスカルポーネチーズ / ベルガモット / 苺

Mascarpone cheese / bergamot / strawberry

コーヒーと小菓子

Coffee & Small confectioner

*掲載料金はサービス料込・税込の価格とさせていただきます。

*天候、収穫、入荷状況などにより、食材の一部に変更がある場合がございます。ご了承くださいませ。

*Tax and Service charge included.

*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed. We appreciate your understanding.

GALA DINNER

極上ふらの和牛と大海の幸

¥27,000

最初のひとさら
黒毛和牛もも肉 / 牛蒡 / 鮎醤油
Wagyu beef / burdock / Ayu soy sauce

前菜
いくら / 真樫木 / 下仁田ねぎ / いぶりがっこ
Salmon roe / Marlin Tuna / Shimonita negi /
iburi gakko

鉄板での温前菜
帆立貝 / 菊芋 / 瀬戸内レモン
Scallop / Jerusalem artichoke / Setouchi lemon

＜魚介類の鉄板焼き＞
次の中から魚介を1品お選びくださいませ。
オーストラリア産 イセエビ、
活あわび、本たらば蟹、本日おすすめの鮮魚
※市場の入荷状況により内容を変更する場合がございます。
〈Seafood TEPPAN YAKI〉
Please choose one items from below.
Australian spiny lobster(Panulirus cygnus),
abalone, king crab, today's recommended fresh fish

お口直し
みかん / ノンアルコールスパークリング / 麴ヨーグルト
Mandarin Orange / Non-Alcoholic Sparkling Wine /
Koji Yogurt

谷口ファーム生産“ふらの和牛”
フィレとサーロイン / 青森県産にんにく
Special Marbled Beef of
“FURANO-WAGYU” Tenderloin & Sirloin / Garlic

焼き野菜二種
Two kinds of grilled vegetables

ガーリックライス 又は
ステーキのためのご飯セット
21XO 醬 / 唐辛子味噌 / ヒトビロ 醬油 麴 漬 け
Fried Rice with garlic, Rice set xo sauce /
Green pepper miso / Gyōja nin'niku

なめことティムトペッパーの吸い物と香の物
Nameko and Timuto Pepper Soup & Japanese pickles

マスカルポーネチーズ / ベルガモット / 苺
Mascarpone cheese / bergamot / strawberry

コーヒーと小菓子
Coffee & Small confectionery

WAGYU & Abalone

厳選A-5黒毛和牛と活鮑

¥22,000

最初のひとさら
黒毛和牛もも肉 / 牛蒡 / 鮎醤油
Wagyu beef / burdock / Ayu soy sauce

前菜
いくら / 真樫木 / 下仁田ねぎ / いぶりがっこ
Salmon roe / Marlin Tuna / Shimonita negi /
iburi gakko

温前菜
エスカルゴ1988
Escargots

鉄板料理
活黒鮑 / かぶ / 酢橘
Live black abalone / turnip / Sudachi

お口直し
みかん / ノンアルコールスパークリング / 麴ヨーグルト
Mandarin Orange / Non-Alcoholic Sparkling /
Koji Yogurt

21CLUB厳選黒毛和牛
フィレとサーロイン / 青森県産にんにく
A-5 Wagyu Tenderloin & Sirloin / Garlic

焼き野菜二種
Two kinds of grilled vegetables

ガーリックライス 又は
ステーキのためのご飯セット
21XO 醬 / 唐辛子味噌 / ヒトビロ 醬油 麴 漬 け
Fried Rice with garlic, Rice set xo sauce /
Green pepper miso / Gyōja nin'niku

なめことティムトペッパーの吸い物と香の物
Nameko and Timuto Pepper Soup & Japanese pickles

マスカルポーネチーズ / ベルガモット / 苺
Mascarpone cheese / bergamot / strawberry

コーヒー
Coffee

*掲載料金はサービス料込・税込の価格とさせていただきます。

*天候、収穫、入荷状況などにより、食材の一部に変更がある場合がございます。ご了承くださいませ。

*Tax and Service charge included.

*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed. We appreciate your understanding.

SPECIAL STEAK・DINNER

21CLUB厳選ふらの和牛鉄板焼きディナー

¥18,000 or ¥19,000

最初の一とさら
黒毛和牛もも肉 / 牛蒡 / 鮎醤油
Wagyu beef / burdock / Ayu soy sauce

前菜
真梶木 / 下仁田ねぎ / いぶりがっこ
Marlin Tuna / Shimonita negi / iburi gakko

黒毛和牛の鉄板焼き / 青森県産にんにく
Wagyu / Garlic

<メインのお肉をお選び下さい>

Please choose the part of the meat to be steak.
Prices vary accordingly.

谷口ファーム生産“ふらの和牛”サーロイン
Special Marbled Beef of
“FURANO-WAGYU” Sirloin **¥18,000**

谷口ファーム生産“ふらの和牛”フィレ
Special Marbled Beef of
“FURANO-WAGYU” Tenderloin **¥19,000**

焼き野菜三種
Three kinds of grilled vegetables

ガーリックライス 又は
ステーキのためのご飯セット
21XO醤 / 唐辛子味噌 / ヒトビロ醤油麴漬け
Fried Rice with garlic, Rice set xo sauce /
Green pepper miso / Gyōja nin'niku

なめことティムトペッパーの吸い物と香の物
Nameko and Timuto Pepper Soup & Japanese pickles

マスカルポーネチーズ / ベルガモット / 苺
Mascarpone cheese / bergamot / strawberry

コーヒー
Coffee

WAGYU & Sea Food Gastronomy

厳選A-5黒毛和牛と真鯛

¥17,000

最初の一とさら
黒毛和牛もも肉 / 牛蒡 / 鮎醤油
Wagyu beef / burdock / Ayu soy sauce

前菜
真梶木 / 下仁田ねぎ / いぶりがっこ
Marlin Tuna / Shimonita negi / iburi gakko

鉄板料理
真鯛 / オレンジスイート / わさび菜
Red sea bream / orange chinese cabbage /
Wasabina

お口直し
みかん / ノンアルコールスパークリング / 麴ヨーグルト
Mandarin Orange / Non-Alcoholic Sparkling /
Koji Yogurt

21CLUB厳選黒毛和牛
フィレとサーロイン / 青森県産にんにく
A-5 Wagyu Tenderloin & Sirloin / Garlic

焼き野菜三種
Three kinds of grilled vegetables

ガーリックライス 又は
ステーキのためのご飯セット
21XO醤 / 唐辛子味噌 / ヒトビロ醤油麴漬け
Fried Rice with garlic, Rice set xo sauce /
Green pepper miso / Gyōja nin'niku

なめことティムトペッパーの吸い物と香の物
Nameko and Timuto Pepper Soup & Japanese pickles

マスカルポーネチーズ / ベルガモット / 苺
Mascarpone cheese / bergamot / strawberry

コーヒー
Coffee

*掲載料金はサービス料込・税込の価格とさせていただきます。

*天候、収穫、入荷状況などにより、食材の一部に変更がある場合がございます。ご了承くださいませ。

*Tax and Service charge included.

*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed. We appreciate your understanding.