

WAGYU & Sea Food Gastronomy

黒毛和牛と活じめ平目

¥13,500 (税別)

小さな夏の味覚
Amuse

黒毛和牛ローストビーフの冷菜
土佐醤油のヴィネグレット
Wagyu rost beef Salad

活じめ平目の鉄板焼き
夏野菜のブイヤベース仕立て
TEPPAN-YAKI of Flatfish HIRAME
Bouillabaisse Sauce with Rouille

北海道の涼味
冷やしトマトの甘酢コンソメジュレ
Cold tomato jelly sweet vinager flavor

21CLUB厳選
黒毛和牛A-5サーロイン・ステーキ
21CLUB select Wagyu-Beef A-5 Sirloin Steaks

青森県産にんにくのチップス
Garlic Chips

大地の糧を味わう鉄板焼き野菜
Sautéed Seasonal Vegetable

ガーリックライス
赤出しの味噌汁と香の物
Fried Garlic rice
Miso soup & Japanese Pickles

ココナッツ風味のアイスクリーム
完熟メロンのスープ
Coconut Ice cream with Melon soup

コーヒー
Coffee

焼き野菜 / Grilled vegetables

・舞茸・玉葱・長芋・季節の野菜
Sautéed Seasonal Vegetables 各種 ¥400(税別)
*MAITAKE Mushroom *Onion
*Japanese mountain yam

焼き野菜取り合わせ(3品) ¥1,200(税別)
Sautéed Vegetable (3 kinds)

青森県産にんにくのホイル包み焼き ¥1,500(税別)
Baked Whole Garlic From "AOMORI"

御飯物 / Rice

*北海道産米を使用しております。*Rice is from HOKKAIDO

白飯
Rice ¥300(税別)

白飯セット(ご飯、赤出しの味噌汁と香の物)
Rice, Miso Soup & Japanese Pickles ¥800(税別)

ガーリックライス(赤出しの味噌汁と香の物) ¥1,600(税別)
Garlic fried rice, Miso Soup & Japanese Pickles

ジンジャーライス(赤出しの味噌汁と香の物) ¥1,600(税別)
Ginger fried rice, Miso Soup & Japanese Pickles

キッズ・ステーキセット / Kids Steak set

※対象年齢9歳未満メニューです。*For children under 9 years old

・コーンスープとパン

・和牛ステーキ(80g) & 焼き野菜
※赤身の和牛ランプ肉を鉄板にて焼き上げます。

・デザート〜アイスクリーム
TEPPAN-YAKI for Kids Set Menu •Corn Soup & Bread
•WAGYU Steak 80g •Ice Cream ¥5,500~(税別)

*掲載料金は税別・サービス料込の価格とさせていただきます。
*All prices include service charge, but tax excluded.
*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。
*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed.
We appreciate your understanding.

*掲載料金は税別・サービス料込の価格とさせていただきます。
*All prices include service charge, but tax excluded.
*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。
*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed.
We appreciate your understanding.

魚介類 / Fish, Crustacea

活じめ平目の鉄板焼き ¥2,800(税別)
 夏野菜のブイヤベース仕立て
 TEPPAN-YAKI of Flatfish HIRAME
 Bouillabaisse Sauce with Rouille

北海道産 活帆立貝のバター焼き ¥1,800~(税別)
 Local live scallop's TEPPAN-YAKI

本たらば蟹 ¥5,500(税別)
 King Crab's TEPPAN-YAKI

活あわび ¥6,500~(税別)
 Live Abalone's TEPPAN-YAKI

活伊勢海老 (一尾お二人様用) ¥17,000~(税別)
 TEPPAN-YAKI of Japanese Spiny Lobster
 (For Two People) $\frac{1}{2}$ ハーフ カット ¥8,500(税別)

※時期により産地、サイズ、価格が変更する場合がございます。

和牛ステーキ / WAGYU-Steaks

特選黒毛和牛

Japanese Marbled Beef Steak

黒毛和牛フィレステーキ (100g) ¥10,000(税別)
 Japanese Marbled Beef Tenderloin Steak (150g) ¥15,000(税別)
 (200g) ¥20,000(税別)

黒毛和牛サーロインステーキ (100g) ¥9,000(税別)
 Japanese Marbled Beef Sirloin Steak (150g) ¥13,500(税別)
 (200g) ¥18,000(税別)

ふらの和牛

"HOKKAIDO-FURANO-WAGYU" Beef Steak

極上ふらの和牛 フィレシャトーブリアンのステーキ (100g) ¥14,000(税別)
 "FURANO-WAGYU" - Chateaubriand (150g) ¥21,000(税別)
 (200g) ¥28,000(税別)

ふらの和牛 サーロインステーキ (100g) ¥12,000(税別)
 "FURANO-WAGYU" Sirloin Steak (150g) ¥18,000(税別)
 (200g) ¥24,000(税別)

SPECIAL STEAK・DINNER

スペシャル・ステーキ・ディナー

ステーキの種類と量によって
 コースの価格が変わります。

¥13,500 (税別) ~

小さな夏の味覚
 Amuse

黒毛和牛ローストビーフの冷菜
 土佐醤油のヴィネグレット
 Wagyu rost beef Salad

北海道の涼味
 冷やしトマトの甘酢コンソメジュレ
 Cold tomato jelly sweet vinegar flavor

<メインのステーキをお選びください。>

A. 厳選和牛A-5サーロイン・ステーキ(120g)
 Special Marbled Beef of A-5 Sirloin Steak (120g)
 ¥13,500<税別>

B. 厳選和牛A-5フィレ・ステーキ(120g)
 Special Marbled Beef of A-5 Tenderloin Steak(120g)
 ¥14,000<税別>

C. ふらの和牛サーロイン・ステーキ(120g)
 Special Marbled Beef of
 "FURANO-WAGYU" Sirloin Steak (120g)
 ¥15,000<税別>

D. ふらの和牛フィレ・ステーキ(120g)
 Special Marbled Beef of
 "FURANO-WAGYU" Tenderloin Steak(120g)
 ¥16,000<税別>

青森県産にんにくのチップス
 Garlic Chips

大地の糧を味わう鉄板焼き野菜
 Sautéed Seasonal Vegetable

ガーリックライス
 赤出しの味噌汁と香の物
 Fried Garlic rice
 Miso soup & Japanese Pickles

ココナッツ風味のアイスクリーム
 完熟メロンのスープ
 Coconut Ice cream with Melon soup

コーヒー
 Coffee

*掲載料金は税別・サービス料込の価格とさせていただきます。

*All prices include service charge, but tax excluded.

*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。

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

We appreciate your understanding.

*掲載料金は税別・サービス料込の価格とさせていただきます。

*All prices include service charge, but tax excluded.

*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。

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

We appreciate your understanding.

前菜 / Appetizer

フレッシュ・キャビアと利尻産雲丹
豆乳のヴィシソワーズと汲みあげ湯葉の仕立て
Caviar & Sea urchin ¥2,000(税別)

黒毛和牛ローストビーフの冷菜 (ローストビーフ 4枚/60g)
土佐醤油のヴィネグレット ¥2,000(税別)
Wagyu rost beef Salad

エスカルゴの小壺焼き(6ps) ¥3,000(税別)
Escargots

フォワグラの鉄板焼き ¥4,500(税別)
Sautéed Foie Gras 1/2size ¥2,500(税別)

フレッシュ キャヴィア(オセトラ)1缶 /18g ¥8,500(税別)
Fresh Caviar-Osetra (1Can:18g)
※当店のキャヴィアは専門の獣医によってチョウザメに外傷を与えずに
取り出したものを使用しております。
塩分濃度2.5~3.5% 添加剤、防腐剤は一切使用していません。

サラダ / Salad

彩り生野菜のサラダ ¥800(税別)
Fresh Salad

スペイン産生ハムのサラダ 木苺のヴィネグレット ¥1,300(税別)
Spanish ham salad with Raspberry dressing

スープ / Soup

北海道産とうもろこしのクリームスープ ¥900(税別)
Hokkaido creamy corn soup

伊勢海老とオマール海老のビスク ¥1,500(税別)
Lobster and Japanese lobster's bisque

*掲載料金は税別・サービス料込の価格とさせていただきます。
*All prices include service charge, but tax excluded.
*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。
*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed.
We appreciate your understanding.

WAGYU & Abalone

厳選黒毛和牛と活あわび

¥16,500 (税別)

小さな夏の味覚
Amuse

エスカルゴの小壺焼き
Escargots

黒毛和牛ローストビーフの冷菜
土佐醤油のヴィネグレット
Wagyu rost beef Salad

活あわびの鉄板焼き
岩海苔とケーパーのバターソース
Live Abalone's TEPPAN-YAKI
Butter sauce with Iwa-nori and capers
※市場の入荷状況により産地が変更する場合がございます。

21CLUB厳選 A-5黒毛和牛
フィレとサーロインのステーキ
21CLUB select Wagyu-Beef A-5
Tenderloin & Sirloin Steaks
※おひとり様でのご注文の際はフィレまたは
サーロインよりいずれかお選びくださいませ。

青森県産にんにくのチップス
Garlic Chips

大地の糧を味わう鉄板焼き野菜
Sautéed Seasonal Vegetable

ガーリックライス
赤出しの味噌汁と香の物
Fried Garlic rice
Miso soup & Japanese Pickles

ココナッツ風味のアイスクリーム
完熟メロンのスープ
Coconut Ice cream with Melon soup

コーヒー
Coffee

*掲載料金は税別・サービス料込の価格とさせていただきます。
*All prices include service charge, but tax excluded.
*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。
*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed.
We appreciate your understanding.

GALA DINNER

極上ふらの和牛と伊勢海老

¥25,000 (税別)

小さな夏の味覚
Amuse

黒毛和牛ローストビーフの冷菜
土佐醤油のヴィネグレット
Wagyu rost beef Salad

活じめ平目の鉄板焼き
夏野菜のブイヤベース仕立て
TEPPAN-YAKI of Flatfish HIRAME
Bouillabaisse Sauce with Rouille

〈魚介類の鉄板焼き〉
伊勢海老、活あわび、本たらば蟹より
お好みの魚介を1品お選びくださいませ。
(Seafood TEPPAN YAKI)

Live Abalone, Live Scallop, King Crab, and please
choose one seafood from our top-recommended
seafood menu.

※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。

谷口ファーム生産“ふらの和牛”
フィレとサーロインのステーキ
Special Marbled Wagyu Beef of
“FURANO-WAGYU”
Tenderloin & Sirloin Steaks
※おひとり様でのご注文の際はフィレまたは
サーロインよりいずれかお選びくださいませ。

青森県産にんにくのチップス
Garlic Chips

大地の糧を味わう鉄板焼き野菜
Sautéed Seasonal Vegetable

ガーリックライス
赤出しの味噌汁と香の物
Fried Garlic rice
Miso soup & Japanese Pickles

ココナッツ風味のアイスクリーム
完熟メロンのスープ
Coconut Ice cream with Melon soup

コーヒー
Coffee

ニューヨーク市マンハッタン西52丁目21番地にある21CLUBは、
禁酒法時代にスピークイージー（もぐりの酒場）として生まれた
ニューヨークっ子憧憬のレストラン&バーです。

地下に密かに作られたワインセラーには
稀少なワインを豊富に取り揃え、
それに見合った上質の料理が味わえる事により
歴代アメリカ合衆国大統領をはじめ、ハリウッドスターや
大勢のセレブリティからの
支持と根強い人気を得て現在に至ります。

そのレストランに由来する名を持つ、和洋鉄板焼「21CLUB」。
札幌市中央区南10条西6丁目1-21番地。
中島公園に隣接するホテル最上階、
地上100mからの眺望とアールデコ調にデザインされた
落ち着いたのある室内。
目利きされた霜降り和牛や産地直送の海の幸、
そしてソムリエが厳選したワインを
おおよそ200種1,200本を取り揃え、1988年に創業いたしました。

私たちは日本料理やフランス料理というカテゴリーに
とらわれることなく、
素材の勢いのある持ち味を活かす方法論として、
鉄板を用い料理をお作り致します。
より良い食材を探し求めることと同じく、セラーで出番を待つワインが、
グラスに注がれるときに、素晴らしいコンディションで花開く様に
細心の注意を払い見守ることを続けております。
そのすべての理由は、お客様がお過ごしいただく大切なひとときを
飲みに満ちたかけがえのない時間にするためであり、
それが21CLUBとしての私たちの使命と考えるからです。

鉄板の宴ようこそ

21CLUB

*掲載料金は税別・サービス料込の価格とさせていただきます。

*All prices include service charge, but tax excluded.

*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。

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

We appreciate your understanding.

CHATEAUBRIAND DINNER

ふらの和牛シャトーブリアンの宴

¥30,000 (税別)

フレッシュ・キャビアと利尻産雲丹
Amuse...Caviar & Sea urchin

活伊勢海老のお造り
Japanese Spiny Lobster SASHIMI

フォワグラの鉄板ソテー
Sautéed Foie Gras

〈魚介類の鉄板焼き〉
活あわびまたは本たらば蟹、おすすめの魚より
お好みの魚介を1品お選びくださいませ。
〈Seafood TEPPAN YAKI〉
Live Abalone, King Crab,
and please choose one seafood from
our top-recommended seafood menu.
※市場の入荷状況により内容
変更する場合がございます。

谷口ファーム生産“ふらの和牛”
フィレ・ステーキ“シャトーブリアン”
Special Marbled "FURANO-WAGYU"
CHATEAUBRIAND steak
from TANIGUCHI farm.

青森県産にんにくのチップス
Garlic Chips

大地の糧を味わう鉄板焼き野菜
Sautéed Seasonal Vegetable

ガーリックライス
赤出しの味噌汁と香の物
Fried Garlic rice
Miso soup & Japanese Pickles

ココナッツ風味のアイスクリーム
完熟メロンのスープ
Coconut Ice cream with Melon soup

コーヒー
Coffee



*掲載料金は税別・サービス料込の価格とさせていただきます。
*All prices include service charge, but tax excluded.
*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。
*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed.
We appreciate your understanding.