

DRINK

ドリンク

ミネラルウォーター / MINERAL WATER

スティル Still

アクアパナ
(イタリア / トスカーナ) 軟水 500ml ¥800(税別)
Acqua Panna (Italy/Toscana) Soft Water

スパークリング Sparkling

ペリエ
(フランス / ラングドック・ルーシヨン) 硬水 330ml ¥900(税別)
Perrier (France / Languedoc-Roussillon) Hard Water

ソフトドリンク / SOFT DRINK

ウーロン茶 ¥700(税別)
Oolong Tea

ジンジャーエール ¥700(税別)
Ginger Ale

コココーラ ¥700(税別)
Coca Cola

フルーツジュース Fruits Juice

グレープフルーツジュース ¥700(税別)
Grape Fruits Juice

余市桃ジュース ¥800(税別)
"YOICHI" Peach Juice

余市リンゴジュース ¥800(税別)
"YOICHI" Apple Juice

順造選 クランベリージュース ¥950(税別)
(無添加、果肉入り)
JUNZosen Cranberry Juice (Additive-Free, With Pulp)

ノンアルコールカクテル / Non Alcohol Cocktail

サラトガクーラー ¥900(税別)
Saratoga Cooler (ジンジャーエール ライムジュース 1/10)

シャリーイテンプル ¥900(税別)
Shirley Temple (ジンジャーエール、グレナデンシロップ 1/10)

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。*Using rice grown in Hokkaido.

白飯 ¥330(税別)
Rice

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

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

・コンソープとパン

・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 ¥3,800(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.

*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 夏野菜のブイヤベース仕立て TEPPAN-YAKI of Flatfish HIRAME Bouillabaisse Sauce with Rouille	¥2,800(税別)
北海道産 活帆立貝のバター焼き Local live scallop's TEPPAN-YAKI	¥1,800~(税別)
本たらば蟹 King Crab's TEPPAN-YAKI	¥5,500(税別)
活あわび Live Abalone's TEPPAN-YAKI	¥6,500~(税別)
活伊勢海老 (一尾お二人様用) TEPPAN-YAKI of Japanese Spiny Lobster (For Two People)	¥17,000~(税別)
	1/2 ハーフ 2 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)

WAGYU STEAK
&
OMAR LOBSTER

黒毛和牛ステーキとオマール海老

ステーキの種類によって
コースの価格が変わります。

¥6,500 (税別) ~

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

オマール海老の鉄板焼き
柚子胡椒のルイユとブイヤベースのソース
Lobster's TEPPAN-YAKI
with bouillabaisse sauce and rouille of
YUZUKOSHO(Yuzu pepper)

<お好みのステーキをお選びください>

- A. ふらの和牛ランプ・ステーキ
"FURANO-WAGYU-RUMP" Steak
¥6,500<税別>
- B. 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 Steak
¥11,000<税別>
- C. 21CLUB厳選和牛A-5
フィレ・ステーキ
21CLUB select Wagyu-Beef A-5 Tenderloin Steak
¥12,000<税別>

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

鯛の焼き飯ジンジャーライス
貝の旨味スープと香の物
Fried Rice with Ginger & Sea bream
Shellfish flavor 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
豆乳のヴィン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)
Sauteed 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

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れのレストラン&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
歓び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