



Lunch Menu

August 1, 2023 - September 30, 2023

*요리 내용은 계절에 따라 달라집니다.

ANNIVERSARY LUNCH BOX

～ 開業35周年アニバーサリーメニュー ～
ふらの和牛サーロイン鉄板焼きと
21CLUB特製膳

¥7,500

期間限定

平日のみ前日の12時までに要予約(土・日・祝のご予約は不要です)
평일에만 전날 12시까지 예약 필요(토,일,공휴일 예약은 불필요합니다.)

ふらの和牛サーロインの鉄板焼きと焼き野菜 /
オニオンソース
후라노 와규설로인 철판구이 / 구운 야채 / 양파 소스

〈21CLUB特製膳〉
21CLUB 특별한 도시락

黒毛和牛ローストビーフユッケとサラダ
흑모와규 로스트비프 육회와 샐러드

黒毛和牛の肉みそとこんにゃく
흑모와규 된장 곤약 볶음

サーモンの変わり揚げ
연어 튀김

塩豆腐とオリーブ醤油
소금두부 & 올리브오일간장

白米
흰쌀밥

鮭節のお吸い物
스프

香の物
장아찌

北海道ミルクアイスクリームと柚子シャーベット
계절 디저트

ANNIVERSARY STEAK・LUNCH

～ 開業35周年アニバーサリーメニュー ～
21CLUB厳選黒毛和牛鉄板焼きランチ

¥12,000～

期間限定

平日のみ前日の12時までに要予約(土・日・祝のご予約は不要です)
평일에만 전날 12시까지 예약 필요(토,일,공휴일 예약은 불필요합니다.)

最初のひとさら
黒毛和牛ローストビーフ / 冬瓜 / 柚子
와규로스트비프 / 동아 / 유자

前菜
鱈鱈 / ぬた / 黒さんご
줄전갱이 / Leaf garlic sauce / 오이

黒毛和牛の鉄板焼き / 青森県産にんにく
와규철판구이 / 마늘

〈メインのお肉をお選び下さい〉

ステーキ로 할 고기부위를 선택해주세요.
가격은 부위에 따라 달라집니다.

21CLUB厳選A-5黒毛和牛サーロイン
A-5 와규설로인 ¥12,000

21CLUB厳選A-5黒毛和牛フィレ
A-5 와규필레 ¥16,000

谷口ファーム生産“ふらの和牛”サーロイン
“후라노 와규”와규설로인 ¥17,000

谷口ファーム生産“ふらの和牛”フィレ
“후라노 와규”와규필레 ¥18,000

焼き野菜三種
구운 야채 3종

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 / ヒトビロ醤油漬け
마늘 라이스 또는 밥 세트
XO소스 / 고추장 / 마늘 간장 절임

焼きとうもろこしの吸い物と香の物
스프

北海道ミルクアイスクリーム又は柚子シャーベット
아이스크림 또는 유자셔벗

コーヒー
커피

*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。
*표시된 요금은 서비스료, 세금 포함 가격입니다.
*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。
*날씨, 수확, 입고 상황 등에 따라 일부 식재료 변경이 될 수 있습니다. 양해 부탁드립니다.

*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。
*표시된 요금은 서비스료, 세금 포함 가격입니다.
*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。
*날씨, 수확, 입고 상황 등에 따라 일부 식재료 변경이 될 수 있습니다. 양해 부탁드립니다.

GALA LUNCH

厳選A-5黒毛和牛と大海の幸

¥23,000

前日の12時までに要予約 前 12시까지 예약필수

最初のひとさら

黒毛和牛ローストビーフ / 冬瓜 / 柚子
와규로스트비프 / 동아 / 유자

前菜

縞鰯 / ぬた / 黒さんご
줄전갱이 / Leaf garlic sauce / 오이 / 연어알

<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。

<海산물 鉄板焼き>

다음 중 해산물을 1가지를 선택해주세요.

オーストラリア産 大하,
활전복, 무당게, 오늘의 추천 생선
※ 시장 입고 상황에 따라 내용이 변경될 수 있습니다.

21CLUB厳選黒毛和牛

フィレとサーロイン / 青森県産にんにく
와규필레 과 와규설로인 / 마늘

焼き野菜二種

구운 야채 2종

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 / ヒトビロ醤油漬

마늘 라이스 또는 밥 세트

XO소스 / 고추장 / 마늘 간장 절임

焼きとうもろこしの吸い物と香の物

스프

巨峰 / ブランマンジェ / バニラアイスクリーム

계절 디저트

コーヒー

커피

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 5일전까지 예약필수

2名様より承ります 2인이상 예약가능

<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

<海산물 박스>

여러 종류의 제철 해산물. 북해도 향토 요리 팔각 루이베,
함박조개, 가리비, 보탄에비

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麹漬

로스트비프와 앞새버섯, 마늘 간장 절임

帆立貝のソテーと白茄子煮浸し バター醤油ソース

가리비조개소테 / 버터간장소스곁들임

毛蟹の甲羅焼き蟹みそのソース

구운 게

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

와규필레 과 와규설로인 / 마늘

北海道産野菜三種

千歳産寅王椎茸、他2品

구운 야채 3종

いくらと鮭ご飯

연어알과 연어밥

焼きとうもろこしの吸い物と香の物

스프

北海道ミルクジェラートと旬の果実

우유젤라토와 과일

コーヒー

커피

*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。

* 표시된 요금은 서비스료, 세금 포함 가격입니다.

* 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。

* 날씨, 수확, 입고 상황 등에 따라 일부 식재료 변경이 될 수 있습니다. 양해 부탁드립니다.