

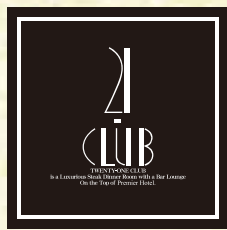


Lunch Menu

December 1, 2023 - January 31, 2024

February 1, 2024 - March 31, 2024

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



Lunch Menu

December 1, 2023 - January 31, 2024

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

LUNCH BOX

厳選黒毛和牛サーロイン鉄板焼きと
21CLUB特製膳

¥7,500

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)

Reservation is required by 12:00 of the previous day only on weekdays
(Reservation is not required on Saturday, Sunday and Holiday)

厳選黒毛和牛サーロインの鉄板焼きと焼き野菜 /
オニオンソース

A-5 Wagyu Sirloin teppan-yaki with grilled vegetables /
Onion sauce

〈21CLUB特製膳〉

21CLUB special lunch box

黒毛和牛ローストビーフユッケとサラダ
Kuroge wagyu yukhoe-style roast beef with salad

黒毛和牛の肉みそとこんにゃく
Minced meat of kuroge wagyu & Konjac

サーモンの変わり揚げ
Japanese style fried salmon

塩豆腐とオリーブ醤油
Salted tofu with olive soy sauce

白米
Rice

鮭節のお吸い物
Soup with sake-bushi

香の物
Japanese pickles

北海道ミルクアイスクリームと柚子シャーベット
Hokkaido milk ice cream & Yuzu sorbet

ANNIVERSARY STEAK・LUNCH

21CLUB厳選黒毛和牛鉄板焼きランチ

¥15,000～

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)

Reservation is required by 12:00 of the previous day only on weekdays
(Reservation is not required on Saturday, Sunday and Holiday)

最初のひとさら
黒毛和牛ローストビーフ / だるま芋 / 春菊ジュレ
Kuroge wagyu roast beef / Yam / Shungiku jelly

前菜
帆立貝 / カリフラワー / ナッツ
Scallop / Cauliflower / Nuts

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 cut of the meat from below.
Price may change accordingly.

21CLUB厳選A-5黒毛和牛サーロイン
A-5 Wagyu Sirloin ¥15,000

21CLUB厳選A-5黒毛和牛フィレ
A-5 Wagyu Tenderloin ¥16,000

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 ¥17,000

谷口ファーム生産“ふらの和牛”フィレ
Special marbled beef of
“FURANO-WAGYU” Tenderloin ¥18,000

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 / ヒトビロ醤油漬)
Fried Rice with garlic
or
Rice set

牛蒡の吸い物と香の物
Burdock soup & Japanese pickles

北海道ミルクアイスクリーム又は柚子シャーベット
Hokkaido milk ice cream or Yuzu sorbet

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。

*Tax and Service charge included.

*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.

*掲載料金はサービス料込・税込の価格とさせていただきます。

*Tax and Service charge included.

*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 LUNCH

厳選A-5黒毛和牛と大海の幸

¥23,000

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)

Reservation is required by 12:00 of the previous day only on weekdays
(Reservation is not required on Saturday, Sunday and Holiday)

最初のひとさら

黒毛和牛ローストビーフ / だるま芋 / 春菊ジュレ
Kuroge wagyu roast beef / Yam / Shungiku jelly

前菜

帆立貝 / カリフラワー / ナッツ
Scallop / Cauliflower / Nuts

＜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。
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 item from below.

Abalone, King crab, Today's recommended fresh fish

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醤 / 唐辛子味噌 / ヒトビロ醤油漬)

Fried Rice with garlic

or

Rice set

牛蒡の吸い物と香の物

Burdock soup & Japanese pickles

フロマージュ / 金柑 / マスカルポーネアイスクリーム

Fromage / Kumquat / Mascarpone ice cream

コーヒー

Coffee

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麹漬

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

帆立貝のソテーと百合根のガレット バター醤油ソース

Sautéed scallops & Lily root galette
Butter soy sauce

毛蟹の甲羅焼き蟹みそのソース

Hairy crab cake with crab miso sauce in shell

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

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 others

いくらと鮭ご飯

Salmon roe & salmon rice

鮭節の吸い物

Soup with sake-bushi

北海道ミルクジェラートと旬の果実

Hokkaido milk gelato & seasonal fruits

コーヒー

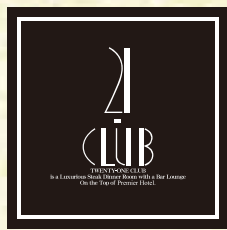
Cofee

*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。

*Tax and Service charge included.

*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.



Lunch Menu

February 1, 2024 - March 31, 2024

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

LUNCH BOX

厳選黒毛和牛サーロイン鉄板焼きと
21CLUB特製膳

¥7,500

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)

Reservation is required by 12:00 of the previous day only on weekdays
(Reservation is not required on Saturday, Sunday and Holiday)

厳選黒毛和牛サーロインの鉄板焼きと焼き野菜 /
オニオンソース

Furano wagyu sirloin teppan-yaki with grilled vegetables /
Onion sauce

〈21CLUB特製膳〉
21CLUB special lunch box

黒毛和牛ローストビーフユッケとサラダ
Kuroge wagyu yukhoe-style roast beef with salad

黒毛和牛の肉みそとこんにゃく
Minced meat of kuroge wagyu & Konjac

サーモンの変わり揚げ
Japanese style fried salmon

塩豆腐とオリーブ醤油
Salted tofu with olive soy sauce

白米
Rice

うるいと油揚げの吸い物と香の物
Hosta plant, fried tofu soup & Japanese pickles

北海道ミルクアイスクリームと柚子シャーベット
Hokkaido milk ice cream & Yuzu sorbet

ANNIVERSARY STEAK・LUNCH

21CLUB厳選黒毛和牛鉄板焼きランチ

¥15,000～

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)

Reservation is required by 12:00 of the previous day only on weekdays
(Reservation is not required on Saturday, Sunday and Holiday)

最初のひとさら
黒毛和牛ローストビーフ / 葉にんにく / 鮎醤油
Kuroge wagyu roast beef / Garlic Leaf / Ayu soy sauce

前菜
帆立貝 / からし菜 / 伊予柑
Scallops / Indian mustard / Iyokan

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ください〉

Please choose the cut of the meat from below.
Price may change accordingly.

21CLUB厳選A-5黒毛和牛サーロイン
A-5 Wagyu Sirloin **¥15,000**

21CLUB厳選A-5黒毛和牛フィレ
A-5 Wagyu Tenderloin **¥16,000**

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 **¥17,000**

谷口ファーム生産“ふらの和牛”フィレ
Special marbled beef of
“FURANO-WAGYU” Tenderloin **¥18,000**

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 / ヒトビロ醤油漬)
Fried Rice with garlic
or
Rice set

うるいと油揚げの吸い物と香の物
Hosta plant, fried tofu soup & Japanese pickles

北海道ミルクアイスクリーム又は柚子シャーベット
Hokkaido milk ice cream or Yuzu sorbet

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。

*Tax and Service charge included.

*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.

*掲載料金はサービス料込・税込の価格とさせていただきます。

*Tax and Service charge included.

*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 LUNCH

厳選A-5黒毛和牛と大海の幸

¥23,000

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)

Reservation is required by 12:00 of the previous day only on weekdays
(Reservation is not required on Saturday, Sunday and Holiday)

最初のひとさら

黒毛和牛ローストビーフ / 葉にんにく / 鮎醤油
Kuroge wagyu roast beef / Garlic Leaf / Ayu soy sauce

前菜

帆立貝 / からし菜 / 伊予柑
Scallops / Indian mustard / Iyokan

＜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。
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 item from below.

Abalone, King crab, Today's recommended fresh fish

谷口ファーム生産“ふらの和牛”サーロインと
21CLUB厳選黒毛和牛フィレ /
青森県産にんにく

Special marbled beef of
“FURANO-WAGYU” Sirloin &
A-5 Wagyu Tenderloin / 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醤 / 唐辛子味噌 / ヒトビロ醤油漬)

Fried Rice with garlic

or

Rice set

うるいと油揚げの吸い物と香の物

Hosta plant, fried tofu soup & Japanese pickles

チョコレート / かぼす / バニラアイスクリーム

Chocolate / Kabosu / Vanilla ice cream

コーヒー

Coffee

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麹漬

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

帆立貝のソテーと百合根のガレット バター醤油ソース

Sautéed scallops & Lily root galette

Butter soy sauce

毛蟹の甲羅焼き蟹みそのソース

Hairy crab cake with crab miso sauce in shell

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

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 others

いくらと鮭ご飯

Salmon roe & salmon rice

鮭節の吸い物

Soup with sake-bushi

北海道ミルクジェラートと旬の果実

Hokkaido milk gelato & seasonal fruits

コーヒー

Cofee

*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。

*Tax and Service charge included.

*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.