



## Dinner Menu

December 1, 2023 - January 31, 2023

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

除外日 : 12/23~25, 29, 30 Exclude : 12/23~25, 29, 30

## 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

## CHATEAUBRIAND DINNER

極上ふらの和牛シャトーブリアンと  
長崎県産天然伊勢海老

¥35,000

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 / いくら  
Scallop / Cauliflower / Nuts / Salted salmon roe

鉄板での温前菜

本鮪 / 大根 / フムス  
Tuna / Radish / Hummus

鉄板料理

長崎県産天然伊勢海老  
Spiny lobster

お口直し

青りんご / 麹ヨーグルト / エルダーフラワー  
Green apple / Koji yogurt / Elderflower

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

\*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 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 / いくら  
Scallop / Cauliflower / Nuts / Salted salmon roe

鉄板での温前菜

本鮪 / 大根 / フムス  
Tuna / Radish / Hummus

<魚介類の鉄板焼き>

本たらば蟹 又は 活黒鮑

※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>

King crab or Live black abalone

お口直し

青りんご / 麴ヨーグルト / エルダーフラワー  
Green apple / Koji yogurt / Elderflower

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

## 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 / いくら  
Scallop / Cauliflower / Nuts / Salted salmon roe

温前菜

エスカルゴ1988

Escargots

鉄板料理

活黒鮑 / 菊芋 / 海苔

Live black abalone / Jerusalem artichoke / Seaweed

お口直し

青りんご / 麴ヨーグルト / エルダーフラワー  
Green apple / Koji yogurt / Elderflower

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

\*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.



## 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.

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醬 / 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

## WAGYU & SEA FOOD GASTRONOMY

厳選A-5黒毛和牛と寒鱈

¥17,000

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

鉄板料理

寒鱈 / 白菜 / サフラン

Spanish mackerel / Chinese cabbage / Saffron

お口直し

青りんご / 麹ヨーグルト / エルダーフラワー  
Green apple / Koji yogurt / Elderflower

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醬 / 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

\*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.