



Dinner Menu

January 1, 2025 - February 2, 2025

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

特選A-5黒毛和牛
鉄板焼きディナー
SPECIAL STEAK DINNER

¥16,000～

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
ごぼう、山わさび
WAGYU roast beef / Burdock / Horseradish

前菜料理
ぶりの炙り 菜の花、ゆず
Yellowtail / Rape blossoms / YUZU

黒毛和牛の鉄板焼き
WAGYU TEPPANYAKI

＜メインのステーキをお選びください＞
Please choose the cut of the meat from below.
Price may change accordingly.

21CLUB特選A-5黒毛和牛サーロインステーキ
21CLUB specially selected A-5 WAGYU
sirloin steak ¥16,000

21CLUB特選A-5黒毛和牛フィレステーキ
21CLUB specially selected A-5 WAGYU
tenderloin steak ¥17,000

谷ロファーム生産“ふらの和牛”サーロインステーキ
Special marbled beef of “FURANO-WAGYU”
sirloin steak ¥18,000

谷ロファーム生産“ふらの和牛”フィレステーキ
Special marbled beef of “FURANO-WAGYU”
tenderloin steak ¥19,000

葉野菜のフレッシュサラダ
Salad

青森県産にんにく
Garlic

焼き野菜3種
Three kinds of grilled vegetables

ガーリックライス
または
ご飯と行者にんにくの醤油漬け
Fried rice with garlic or
Rice with soy sauce marinated wild garlic

あご出しの吸い物と香の物
Flying fish broth soup & Pickles

食後のデザート
Dessert

コーヒー
Coffee

極上ふらの和牛シャトーブリアンと
長崎県産活じめ伊勢海老
CHATEAUBRIAND DINNER

¥35,000

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
ごぼう、山わさび
WAGYU roast beef / Burdock / Horseradish

前菜料理
ぶりの炙り 菜の花、ゆず
Yellowtail / Rape blossoms / YUZU

鉄板でおつくりする 温かい前菜料理
本まぐろ
いぶりがっこ、らっきょう漬け
Bluefin Tuna / Smoked DAIKON radish / Pickled shallots

鉄板料理
長崎県産活じめ伊勢海老
Japanese spiny lobster from NAGASAKI

おくちなおし
金柑、ジンジャー
Palate cleanser
Kumquat / Ginger

谷ロファーム生産“ふらの和牛”
シャトーブリアンステーキとサーロインステーキ
Special marbled beef of “FURANO-WAGYU”
chateaubriand steak & sirloin steak

青森県産にんにく
Garlic

焼き野菜2種
Two kinds of grilled vegetables

ガーリックライス
または
ご飯と行者にんにくの醤油漬け
Fried rice with garlic
or
Rice with soy sauce marinated wild garlic

あご出しの吸い物と香の物
Flying fish broth soup & Pickles

食後のデザート
Dessert

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.

極上ふらの和牛と
豊饒の海の味覚

GALA DINNER

¥27,000

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
ごぼう、山わさび

WAGYU roast beef / Burdock / Horseradish

前菜料理
ぶりの炙り 菜の花、ゆず
Yellowtail / Rape blossoms / YUZU

鉄板でおつくりする 温かい前菜料理
本まぐろ
いぶりがっこ、らっきょう
Bluefin Tuna / Smoked DAIKON radish / Pickled shallots

鉄板料理
本たらば蟹 または 活黒あわび
King crab or Live abalone

おくちなおし
金柑、ジンジャー
Palate cleanser
Kumquat / Ginger

谷口ファーム生産“ふらの和牛”
フィレステーキとサーロインステーキ
Special marbled beef of “FURANO-WAGYU”
tenderloin steak & sirloin steak

青森県産にんにく
Garlic

焼き野菜2種
Two kinds of grilled vegetables

ガーリックライス
または
ご飯と行者にんにくの醤油漬け
Fried rice with garlic
or
Rice with soy sauce marinated wild garlic

あご出しの吸い物と香の物
Flying fish broth soup & Pickles

食後のデザート
Dessert

コーヒー
Coffee

オーストラリア産イセエビと
活黒あわびの鉄板焼き

SEA FOOD DINNER

¥27,000

はじまりのひとさら
ぼたん海老
すだち、牡蠣醤油

Peony shrimp / Oyster soy sauce

前菜料理
ぶりの炙り 菜の花、ゆず
Yellowtail / Rape blossoms / YUZU

鉄板でおつくりする 温かい前菜料理
本まぐろ
いぶりがっこ、らっきょう
Bluefin Tuna / Smoked DAIKON radish / Pickled shallots

鉄板料理
活黒あわび または本たらば蟹
Live abalone or King crab

おくちなおし
金柑、ジンジャー
Palate cleanser
Kumquat / Ginger

オーストラリア産イセエビの半身焼き
Australian spiny lobster (half)

青森県産にんにく
Garlic

焼き野菜2種
Two kinds of grilled vegetables

ガーリックライス
または
ご飯と行者にんにくの醤油漬け
Fried rice with garlic
or
Rice with soy sauce marinated wild garlic

あご出しの吸い物と香の物
Flying fish broth soup & Pickles

食後のデザート
Dessert

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.

特選A-5黒毛和牛と
活あわび
WAGYU & ABALONE DINNER

¥23,000

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
ごぼう、山わさび
WAGYU roast beef / Burdock / Horseradish

前菜料理
ぶりの炙り 菜の花、ゆず
Yellowtail / Rape blossoms / YUZU

温かい前菜料理
エスカルゴ1988
Escargots

鉄板料理
活黒あわび
黒にんにく / すだち
Live abalone / Aged garlic / Citrus

おくちなおし
金柑、ジンジャー
Palate cleanser
Kumquat / Ginger

21CLUB特選A-5黒毛和牛
フィレステーキとサーロインステーキ
21CLUB specially selected A-5 WAGYU
tenderloin steak & sirloin steak

青森県産にんにく
Garlic

焼き野菜2種
Two kinds of grilled vegetables

ガーリックライス
または
ご飯と行者にんにくの醤油漬け
Fried rice with garlic
or
Rice with soy sauce marinated wild garlic

あご出しの吸い物と香の物
Flying fish broth soup & Pickles

食後のデザート
Dessert

コーヒー
Coffee

特選A-5黒毛和牛と
白寿真鯛の鉄板焼き
DELICE DINNER
WAGYU & SEAFOOD

¥18,000

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
ごぼう、山わさび
WAGYU roast beef / Burdock / Horseradish

前菜料理
ぶりの炙り 菜の花、ゆず
Yellowtail / Rape blossoms / YUZU

鉄板料理
愛媛県産 白寿真鯛の鉄板焼き
ポルチーニ、マッシュルーム、鮎醤油
Sea bream / Porcini / Mushroom / AYU Fish sauce

おくちなおし
金柑、ジンジャー
Palate cleanser
Kumquat / Ginger

21CLUB特選A-5黒毛和牛
フィレステーキとサーロインステーキ
21CLUB specially selected A-5 WAGYU
tenderloin steak & sirloin steak

青森県産にんにく
Garlic

焼き野菜3種
Three kinds of grilled vegetables

ガーリックライス
または
ご飯と行者にんにくの醤油漬け
Fried rice with garlic
or
Rice with soy sauce marinated wild garlic

あご出しの吸い物と香の物
Flying fish broth soup & Pickles

食後のデザート
Dessert

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.

毛蟹とふらの和牛
～北海道美味礼賛コース～

HOKKAIDO
TEPPANYAKI COURSE
CRAB & WAGYU

¥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

黒毛和牛のローストビーフ
ごぼう、山わさび

WAGYU roast beef / Burdock / Horseradish

季節の魚介をつかった前菜料理
ぼたん海老、北寄貝、まぐろの漬け、
いくらの醤油漬け

Seafood appetizer

Shrimp BOTAN-EBI / Surf cram / Marinated tuna /
Salmon roe

帆立貝のソテー 焼きバターソース
Sautéed scallops with butter soy sauce

毛蟹の甲羅焼き 蟹みそのソース
Grilled hairy crab with crab miso (Hepatopancreas)
sauce in shell

谷ロファーム生産“ふらの和牛”フィレステーキと
サーロインステーキ

Special marbled beef of “FURANO-WAGYU”
tenderloin steak & sirloin steak

青森県産にんにく
Garlic

野菜の鉄板焼き3種
Three kinds of vegetables

本たらば蟹の鉄板炒飯
Fried rice with king crab

吸い物と香の物
Soup & Pickles

食後のデザートとコーヒー
Dessert & Coffee

アニバーサリーコース
ANNIVERSARY COURSE

¥25,000

3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

特典 / Benefits

- ドリンク1杯サービス (A~Cよりお選びください)
A. 21CLUBおすすめラグジュアリービール ROCOCO Tokyo WHITE (330ml)
B. グラスシャンパン
C. ノンアルコールスパークリングワイン (200ml)
- 4名様以上のご予約で個室料無料
- ご希望の方にはデザートにチョコのメッセージプレートを提供
(メッセージ内容を事前にご相談ください)
- One free drink (choose from A-C)
A. 21CLUB's recommended luxury beer
ROCOCO Tokyo WHITE (330ml)
B. Glass Champagne
C. Non-alcoholic sparkling wine (200ml)
- Free private room for reservation of 4 or more.
- Free chocolate message plate for dessert if desired.
(Please inquire in advance.)

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
ごぼう、山わさび

WAGYU roast beef / Burdock / Horseradish

前菜料理
ぶりの炙り 菜の花、ゆず
Yellowtail / Rape blossoms / YUZU

鉄板料理
オーストラリア産イセエビ
Spiny lobster

おくちなおし
金柑、ジンジャー
Palate cleanser
Kumquat / Ginger

21CLUB厳選黒毛和牛
フィレとサーロイン
21CLUB specially selected WAGYU
tenderloin & sirloin

青森県産にんにく
Garlic

焼き野菜2種
Two kinds of grilled vegetables

ガーリックライス
または
ご飯と行者にんにくの醤油漬け
Fried rice with garlic
or
Rice with soy sauce marinated victory onion

あご出しの吸い物と香の物
Flying fish broth soup & Pickles

食後のデザート
Dessert

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.