



Dinner Menu

March 1, 2025 - April 30, 2025

- *The content of the dishes varies depending on the season.
- *Up to two different courses may be ordered per table.

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
新玉ねぎ、しその実
WAGYU roast beef / Onion / Perilla seeds

前菜料理
櫻鱒と蛍烏賊
孟宗竹、花椒
Trout / Firefly squid HOTARUIKA
Bamboo shoots / Chinese pepper

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
新玉ねぎ、しその実
WAGYU roast beef / Onion / Perilla seeds

前菜料理
櫻鱒と蛍烏賊
孟宗竹、花椒
Trout / Firefly squid HOTARUIKA
Bamboo shoots / Chinese pepper

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
*入荷状況により産地が変わることがあります
Japanese spiny lobster from NAGASAKI
*The place of origin may change depending on the situation

おくちなおし
苺とヨーグルト
Palate cleanser
Strawberries / Yogurt

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
新玉ねぎ、しその実

WAGYU roast beef / Onion / Perilla seeds

前菜料理
櫻鱒と螢烏賊
孟宗竹、花椒

Trout / Firefly squid HOTARUIKA
Bamboo shoots / Chinese pepper

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

北海道産 天然活あわび または本たらば蟹

*入荷状況により産地が変わることがあります

Live abalone from HOKKAIDO or King crab

*The place of origin may change depending on the situation

おくちなおし
苺とヨーグルト

Palate cleanser
Strawberries / Yogurt

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

特選A-5黒毛和牛と
北海道産 天然活あわび

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
新玉ねぎ、しその実

WAGYU roast beef / Onion / Perilla seeds

前菜料理
櫻鱒と螢烏賊
孟宗竹、花椒

Trout / Firefly squid HOTARUIKA
Bamboo shoots / Chinese pepper

温かい前菜料理

エスカルゴ1988

Escargots

鉄板料理

北海道産 天然活あわび

黒にんにく / すだち

*入荷状況により産地が変わることがあります

Live abalone from HOKKAIDO / Aged garlic / Citrus

*The place of origin may change depending on the situation

おくちなおし
苺とヨーグルト

Palate cleanser
Strawberries / Yogurt

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

*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.

本たらば蟹と活じめひらめ
海鮮鉄板焼きディナー

KING CRAB &
SEAFOOD DINNER

¥18,000

はじまりのひとさら
ぼたん海老
すだち、しその実

Peony shrimp "BOTTAN EBI"
Citrus SUDACHI / Perilla seeds

前菜料理
櫻鱒と蛍烏賊
孟宗竹、花椒

Trout / Firefly squid HOTARUIKA
Bamboo shoots / Chinese pepper

鉄板料理

活じめひらめの鉄板焼き
あさりの出し、生海苔、オリーブオイル
Flounder / Clam broth / Seaweed / Olive oil

おくちなおし
苺とヨーグルト

Palate cleanser
Strawberries / Yogurt

本たらば蟹
King crab

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

春爛漫お祝いコース
ANNIVERSARY COURSE

¥18,800

3日前までに要予約 Reservaiton is requested by five days before

4名様より承ります Four orders minimum

乾杯のためのグラスシャンパン
または
ノンアルコールスパークリングワイン
Glass of champagne for a toast
or
Non-alcoholic sparkling wine

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
新玉ねぎ、しその実
WAGYU roast beef / Onion / Perilla seeds

前菜料理
櫻鱒と蛍烏賊
孟宗竹、花椒
Trout / Firefly squid HOTARUIKA
Bamboo shoots / Chinese pepper

鉄板料理
大西洋産イセエビの鉄板焼き
*入荷状況により産地が変わることがあります
Atlantic ocean spiny lobster
*The place of origin may change depending on the situation

おくちなおし
苺とヨーグルト
Palate cleanser
Strawberries / Yogurt

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

*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
新玉ねぎ、しその実
Wagyu roast beef / Onion / Perilla seeds

季節の魚介をつかった前菜料理
ぼたん海老、櫻鱒、まぐろの漬け、
いくらの醤油漬け
Seafood appetaizer
Shrimp BOTAN-EBI / Trout / Marinated tuna /
Salmon roe

帆立貝のソテー 焼きバターのソース
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

谷口ファーム生産“ふらの和牛”
フィレス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

*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.