



Dinner Menu

January 5, 2026 - February 28, 2026

March 1, 2026 - April 30, 2026

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



Dinner Menu

January 5, 2026 - February 28, 2026

- *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
粒マスタードと北海道産しょうゆ糀
WAGYU Roast beef / Whole grain mustard / Soy sauce KOJI

前菜料理
真鯛の湯引きとたいら貝
バジルとわさび
Light boiled red sea bream / Shellfish
Basil / WASABI

黒毛和牛の鉄板焼き
WAGYU TEPPAN-YAKI

＜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

北海道江別産にんにく
Garlic

焼き野菜料理 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

開業37周年記念特別コース

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、天然活えぞあわび
GASTRONOMY DINNER

¥35,000

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
粒マスタードと北海道産しょうゆ糀
WAGYU Roast beef / Whole grain mustard / Soy sauce KOJI

前菜料理
真鯛の湯引きとたいら貝
バジルとわさび
Light boiled red sea bream / Shellfish
Basil / WASABI

鉄板魚介料理 2種
天然活えぞあわび すだち
Live abalone / Citrus

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
金柑とジンジャー
Palate cleanser
Kumquat & Ginger

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

北海道江別産にんにく
Garlic

焼き野菜料理 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
粒マスタードと北海道産しょうゆ糀

WAGYU Roast beef / Whole grain mustard / Soy sauce KOJI

前菜料理

真鯛の湯引きとたいら貝
バジルとわさび

Light boiled red sea bream / Shellfish
Basil / WASABI

温かい前菜料理

本まぐろの鉄板焼き
いぶりがっこ、しし唐

Bluefin tuna / Broth / Smoked DAIKON radish
SHISHITO peppers

鉄板料理

天然活えぞあわび または本たらば蟹

Live abalone or King crab

*The place of origin may change depending on the situation

おくちなおし

金柑とジンジャー

Palate cleanser

Kumquat & Ginger

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

北海道江別産にんにく

Garlic

焼き野菜料理 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

開業37周年記念特別コース

特選A-5黒毛和牛と

天然活えぞあわび

WAGYU & ABALONE DINNER

¥21,000

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
粒マスタードと北海道産しょうゆ糀

WAGYU Roast beef / Whole grain mustard / Soy sauce KOJI

前菜料理

真鯛の湯引きとたいら貝
バジルとわさび

Light boiled red sea bream / Shellfish
Basil / WASABI

温かい前菜料理

エスカルゴ1988

Escargots

鉄板料理

天然活えぞあわび

黒トリュフとマッシュルーム / すだち

Live abalone / Black truffle and Mushroom / Citrus

おくちなおし

金柑とジンジャー

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

北海道江別産にんにく

Garlic

焼き野菜料理 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。
*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。
*当店で使用しているお米は、すべて北海道産です。
*Tax and Service charge included.
*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed.
*We serve rice from Hokkaido.

特選A-5黒毛和牛と
海の恵みディナー
WAGYU & SEAFOOD DINNER

¥17,000

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
粒マスタードと北海道産しょうゆ糀

WAGYU Roast beef / Whole grain mustard / Soy sauce KOJI

前菜料理

真鯛の湯引きとたいら貝
バジルとわさび

Light boiled red sea bream / Shellfish
Basil / WASABI

鉄板料理

本まぐろの鉄板焼き
いぶりがっこ、しし唐

Bluefin tuna / Smoked DAIKON radish
SHISHITO peppers

おくちなおし

金柑とジンジャー

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

北海道江別産にんにく

Garlic

焼き野菜料理 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

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

アニバーサリーディナー
～特選A5黒毛和牛と
大西洋産イセエビのお祝いディナー～

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~Bよりお選びください)
A. グラスシャンパン
B. 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サービス (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. Glass Champagne
B. 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
粒マスタードと北海道産しょうゆ糀

WAGYU Roast beef / Whole grain mustard / Soy sauce KOJI

前菜料理

真鯛の湯引きとたいら貝
バジルとわさび

Light boiled red sea bream / Shellfish
Basil / WASABI

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 spiny lobster

*The place of origin may change depending on the situation

おくちなおし

金柑とジンジャー

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
Specially selected A-5 WAGYU
tenderloin steak & sirloin steak

北海道江別産にんにく

Garlic

焼き野菜料理 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

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

食後のデザートとコーヒー

Dessert & Coffee

美味礼讚
～特選A5黒毛和牛と蟹の鉄板焼きコース～

TEPPANYAKI COURSE
CRAB & WAGYU

¥26,000

前日の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the previous day

2名様より承ります Two orders minimum

はじまりのひとさら
黒毛和牛のローストビーフ
粒マスタードと北海道産しょうゆ糀
WAGYU Roast beef / Whole grain mustard / Soy sauce KOJI

前菜料理
真鯛の湯引きとたいら貝
ぼたん海老
バジルとわさび
Light boiled red sea bream / Shellfish / Shrimp BOTAN
Basil / WASABI
*入荷状況により内容が変わることがあります

鉄板料理
天然活えぞあわび すだち
Live abalone / Citrus

21クラブケーキ
毛蟹と本たらば蟹
ヘーゼルナッツとアーモンド、スパイスとチーズ
21Crab Cakes
with Hairy Crab & King Crab
Hazelnuts and almonds/ Spices/ Cheese

おくちなおし
金柑とジンジャー
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
Specially selected HOKKAIDO A-5 WAGYU
tenderloin steak & sirloin steak

北海道江別産にんにく
Garlic

焼き野菜料理 3種
Three kinds of grilled vegetables

本たらば蟹の鉄板焼き飯
Fried rice with King crab

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。
*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。
*当店で使用しているお米は、すべて北海道産です。
*Tax and Service charge included.
*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed.
*We serve rice from Hokkaido.



Dinner Menu

March 1, 2026 - April 30, 2026

- *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～

幕開けのひとつち
黒毛和牛のローストビーフ
北海道産しょうゆ糀と山わさび
WAGYU Roast beef / Soy sauce KOJI / Horseradish

海の恵みの一皿
鱈と蛍いか
孟宗竹、そら豆、春菊、レモン
ポルトガル アルメンドラ村のオリーブオイル
Spanish mackerel / Firefly squid
Bamboo shoots / Broad beans / Garland chrysanthemum / Lemon
Almendra E.V. Olive oil, Portugal

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

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

谷口ファーム生産“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

北海道江別産にんにく
Garlic

焼き野菜料理 3種
Three kinds of grilled vegetables

ガーリックライス
Fried rice with 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

ふらの和牛シャトーブリアンの
ガストロノミーディナー
天然伊勢海老、活えぞあわび
GASTRONOMY DINNER

¥35,000

幕開けのひとつち
黒毛和牛のローストビーフ
北海道産しょうゆ糀と山わさび
WAGYU Roast beef / Soy sauce KOJI / Horseradish

海の恵みの一皿
鱈と蛍いか
孟宗竹、そら豆、春菊、レモン
ポルトガル アルメンドラ村のオリーブオイル
Spanish mackerel / Firefly squid
Bamboo shoots / Broad beans / Garland chrysanthemum / Lemon
Almendra E.V. Olive oil, Portugal

鉄板魚介料理 2種
活えぞあわび すだち
Live abalone / Citrus

長崎県産 天然伊勢海老
*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
柑橘とジャスミン茶
Palate cleanser
Citrus & Jasmine tea

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

北海道江別産にんにく
Garlic

焼き野菜料理 3種
Three kinds of grilled vegetables

ガーリックライス
Fried rice with garlic

あご出しのスープと香の物
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。
*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。
*当店で使用しているお米は、すべて北海道産です。
*Tax and Service charge included.
*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed.
*We serve rice from Hokkaido.

リブランド10周年記念特別メニュー

海の糧と大地の糧

～21CLUBシェフズディナー～

本たらば蟹、活帆立貝、シェフ特撰A5黒毛和牛

21CLUB Chef's DINNER

¥27,000

幕開けのひとつ

黒毛和牛のローストビーフ

北海道産しょうゆ糀と山わさび

WAGYU Roast beef / Soy sauce KOJI / Horseradish

海の恵みの一皿

鱈と蛍いか

孟宗竹、そら豆、春菊、レモン

ポルトガル アルメンドラ村のオリーブオイル

Spanish mackerel / Firefly squid

Bamboo shoots / Broad beans / Garland chrysanthemum / Lemon

Almendra E.V. Olive oil, Portugal

鉄板魚介料理 2種

野付半島産 活帆立貝

あおさ海苔バター、ドライトマト、ヘーゼルナッツ

Scallop

根室産 本たらば蟹

E.V.オリーブオイルとガーリックのソース

King crab

*The place of origin may change depending on the situation

おくちなおし

柑橘とジャスミン茶

Palate cleanser

Citrus & Jasmine tea

21CLUB Chef特撰A-5黒毛和牛

フィレステーキ

サーロインステーキ

21CLUB Chef's Special Selected A-5 WAGYU

tenderloin steak & sirloin steak

北海道江別産にんにく

Garlic

焼き野菜料理 3種

Three kinds of grilled vegetables

鯛焼きご飯

Fried rice with Sea Bream

あご出しのスープ

Flying fish broth soup

食後のデザート

Dessert

コーヒー

Coffee

特選A-5黒毛和牛と

天然活えぞあわび

WAGYU & ABALONE DINNER

¥21,000

幕開けのひとつ

黒毛和牛のローストビーフ

北海道産しょうゆ糀と山わさび

WAGYU Roast beef / Soy sauce KOJI / Horseradish

海の恵みの一皿

鱈と蛍いか

孟宗竹、そら豆、春菊、レモン

ポルトガル アルメンドラ村のオリーブオイル

Spanish mackerel / Firefly squid

Bamboo shoots / Broad beans / Garland chrysanthemum / Lemon

Almendra E.V. Olive oil, Portugal

温かい前菜料理

エスカルゴ1988

Escargots

鉄板料理

天然活えぞあわび

マッシュルーム / すだち

Live abalone /

Mushroom / Citrus

おくちなおし

柑橘とジャスミン茶

Palate cleanser

Citrus & Jasmine tea

A-5黒毛和牛

フィレステーキとサーロインステーキ

A-5 WAGYU tenderloin steak & sirloin steak

北海道江別産にんにく

Garlic

焼き野菜料理 3種

Three kinds of grilled vegetables

ガーリックライス

Fried rice with 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。
*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。
*当店で使用しているお米は、すべて北海道産です。
*Tax and Service charge included.
*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed.
*We serve rice from Hokkaido.

リブランド10周年記念特別メニュー

特選A-5黒毛和牛と
海の恵みディナー

WAGYU & SEAFOOD DINNER

¥15,000

幕開けのひとくち

黒毛和牛のローストビーフ

北海道産しょうゆ糀と山わさび

WAGYU Roast beef / Soy sauce KOJI / Horseradish

海の恵みの一皿

鱈と蛍いか

孟宗竹、そら豆、春菊、レモン

ポルトガル アルメンドラ村のオリーブオイル

Spanish mackerel / Firefly squid

Bamboo shoots / Broad beans / Garland chrysanthemum / Lemon

Almendra E.V. Olive oil, Portugal

鉄板料理

天然鯛の鉄板焼き

たらば蟹のトマトソース

Red sea bream / King crab in tomato sauce

おくちなおし

柑橘とジャスミン茶

Palate cleanser

Citrus & Jasmine tea

A-5黒毛和牛

フィレステーキとサーロインステーキ

A-5 WAGYU tenderloin steak & sirloin steak

北海道江別産にんにく

Garlic

焼き野菜料理 3種

Three kinds of grilled vegetables

ガーリックライス

Fried rice with 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

アニバーサリーディナー

～特選A5黒毛和牛と

大西洋産イセエビのお祝いディナー～

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～Bよりお選びください)
A. グラスシャンパン
B. 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サービス (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. Glass Champagne
B. 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.)

幕開けのひとくち

黒毛和牛のローストビーフ

北海道産しょうゆ糀と山わさび

WAGYU Roast beef / Soy sauce KOJI / Horseradish

海の恵みの一皿

鱈と蛍いか

孟宗竹、そら豆、春菊、レモン

ポルトガル アルメンドラ村のオリーブオイル

Spanish mackerel / Firefly squid

Bamboo shoots / Broad beans / Garland chrysanthemum / Lemon

Almendra E.V. Olive oil, Portugal

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 spiny lobster

*The place of origin may change depending on the situation

おくちなおし

柑橘とジャスミン茶

Palate cleanser

Citrus & Jasmine tea

A-5黒毛和牛

フィレステーキとサーロインステーキ

A-5 WAGYU

tenderloin steak & sirloin steak

北海道江別産にんにく

Garlic

焼き野菜料理 3種

Three kinds of grilled vegetables

ガーリックライス

Fried rice with garlic

あご出しのスープと香の物

Flying fish broth soup & Pickles

食後のデザートとコーヒー

*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。
*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。
*当店で使用しているお米は、すべて北海道産です。
*Tax and Service charge included.
*Due to weather, harvest and availability, some of the ingredients might be changed.
*We serve rice from Hokkaido.