



## Lunch 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.



## Lunch 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  
鉄板焼きランチ  
SPECIAL STEAK LUNCH

¥8,000~

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)

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 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黒毛和牛ステーキ  
21CLUB specially selected A-5 WAGYU steak  
¥8,000  
\*部位はイチボもしくは肩ロースをご用意いたします

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 ¥15,000

21CLUB特選A-5黒毛和牛フィレステーキ  
21CLUB specially selected A-5 WAGYU  
Tenderloin steak ¥16,000

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 ¥17,000

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 ¥18,000

葉野菜のサラダ  
Small 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

特選A-5黒毛和牛と  
天然活えぞあわび  
WAGYU & ABALONE LUNCH  
¥21,000

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)

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。

\*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  
海の恵みランチ

WAGYU & SEAFOOD LUNCH

¥17,000

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)

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

美味礼讃

~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。

\*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

---

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  
鉄板焼きランチ  
SPECIAL STEAK LUNCH

¥8,000~

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)

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

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黒毛和牛ステーキ  
21CLUB specially selected A-5 WAGYU steak  
¥8,000  
\*部位はイチボもしくは肩ロースをご用意いたします

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 ¥15,000

21CLUB特選A-5黒毛和牛フィレステーキ  
21CLUB specially selected A-5 WAGYU  
Tenderloin steak ¥16,000

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 ¥17,000

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 ¥18,000

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

特選A-5黒毛和牛と  
天然活えぞあわび  
WAGYU & ABALONE LUNCH

¥21,000

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)

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

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。

\*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.

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  
海の恵みランチ

WAGYU & SEAFOOD LUNCH

¥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)

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

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シェフズランチ~

本たらば蟹、活帆立貝、シェフ特撰A5黒毛和牛

21CLUB Chef's LUNCH

¥27,000

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

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

フィレステーキと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

\*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.