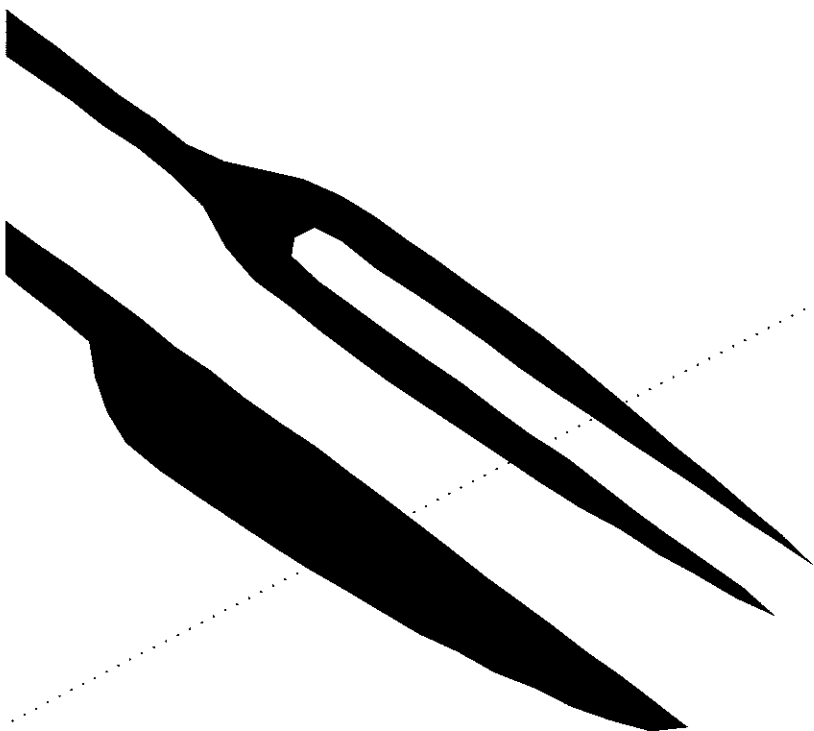


鉄板焼ステーキ

喜扇亭





コース料理

Course

喜扇亭極上牛三昧コース

前菜・牛コンソメロワイヤル・極上牛の逸品・本日の温物・サラダ
季節の焼野菜・喜扇亭極上牛ステーキ100g・食事
季節のデザート(珈琲又は紅茶又はハーブティー付)又はチーズ盛り合わせ

KISENTEI TOP QUALITY BEEF "BEEF LOVER'S COURSE"

Appetizer, Beef consomme soup, Top quality beef dish, Warm dish of the day, Salad,
Grilled seasonal vegetables, Kisen-tei top quality beef steak 100g, Rice,
Seasonal dessert(with Coffee, Tea or Herbal tea) or Assorted cheese

赤身	Lean Beef	21,780円
ロース	Sirloin	26,620円
シャトーブリアン	Chateaubriand	31,460円
3種食べ比べ (120 g)	Beef Tasting Menu (Three Types) 120g	28,930円

価格は税込みです。誠に勝手ながら別途、サービス料10%を申し受けます。

※苦手な食材がございましたらお申し付けください。

Tax included prices. A 10% service charge will be added to your bill.

Before placing your order please inform your server if a person in your party has a food allergy.



魚介の踊り焼と極上牛季節コース

前菜・本日の吸物・極上牛の逸品・活伊勢海老 又は 活鮑踊り焼
季節の焼野菜・喜扇亭極上牛ステーキ100g・旬のソテーライス
季節のデザート・珈琲 又は 紅茶 又は ハーブティー

LOBSTER or ABALONE & TOP QUALITY BEEF COURSE

Appetizer, Soup of the day, Top quality beef dish, Live lobster or live abalone,
Grilled seasonal vegetables, Kisentei top quality beef steak100g, Seasonal fried rice,
Seasonal dessert, Coffee, Tea or Herbal tea

赤身	Lean Beef	29,040円
ロース	Sirloin	33,880円
シャトーブリアン	Chateaubriand	38,720円
3種食べ比べ (120 g)	Beef Tasting Menu (Three Types) 120g	36,190円

価格は税込みです。誠に勝手ながら別途、サービス料10%を申し受けます。
※苦手な食材がございましたらお申し付けください。

Tax included prices. A 10% service charge will be added to your bill.
Before placing your order please inform your server if a person in your party has a food allergy.



コース料理

Course

喜扇亭極上牛 夕風コース

前菜・名物蛤の吸物・ローストビーフ握り寿司・フォアグラ 又は 本日の魚介焼
サラダ・季節の焼野菜・喜扇亭極上牛ステーキ・食事
季節のデザート(珈琲 又は 紅茶 又は ハーブティー付)
又は チーズ盛り合わせ(+1,100円)

KISENTEI TOP QUALITY BEEF "YUNAGI" COURSE

Appetizer, Clam soup, Beef sushi, Foie gras or Grilled fish of the day, Salad,
Grilled seasonal vegetables, Kisentei top quality beef steak, Rice,
Seasonal dessert(with Coffee, Tea or Herbal tea) or Assorted cheese(+1,100yen)

赤身 100g	Lean Beef 100g	16,170円
ロース 100g	Sirloin 100g	21,010円
シャトーブリアン 100g	Chateaubriand 100g	25,850円
3種食べ比べ 120g	Beef Tasting Menu (Three Types) 120g	23,320円

※+7,700円で焼物を活伊勢海老又は活鮑に変更していただけます。

You can upgrade the grilled dish to live Ise Ebi lobster or live abalone for an additional 7,700 yen.

価格は税込みです。誠に勝手ながら別途、サービス料10%を申し受けます。

※苦手な食材がございましたらお申し付けください。

Tax included prices. A 10% service charge will be added to your bill.

Before placing your order please inform your server if a person in your party has a food allergy.



追加肉 10g

ADDITIONAL BEEF 10g

特上赤身	High Quality Lean Beef	440円
特上ロース	High Quality Sirloin	660円
特上ヒレ	High Quality Tenderloin	770円

極上赤身	Top Quality Lean Beef	660円
極上ロース	Top Quality Sirloin	880円
シャトーブリアン	Chateaubriand	1,540円

価格は税込みです。誠に勝手ながら別途、サービス料10%を申し受けます。
※苦手な食材がございましたらお申し付けください。

Tax included prices. A 10% service charge will be added to your bill.
Before placing your order please inform your server if a person in your party has a food allergy.



一品料理

A l a c a r t e

前皿

APPETIZER

牛佃煮	Beef Tsukudani	1,210円
前菜盛り合わせ	Assorted Appetizers	2,420円

中皿

SECOND DISH

季節のサラダ	Seasonal Salad	990円
季節の焼野菜	Grilled Seasonal Vegetables	1,210円
名物蛤の吸物	Clam Soup	1,430円
牛コンソメロワイヤル	Beef Consomme Soup	1,430円
ローストビーフ握り寿司	Beef Sushi	2,420円
フォアグラ	Grilled Foie Gras	2,970円
チーズ盛り合わせ	Assorted Cheese	3,300円
本日の温物	Warm Dish of The Day	4,840円

魚介鉄板焼

GRILLED SEAFOOD

活車海老	Live Prawn	1,760円
焼蛤	Grilled Hamaguri Clam	2,200円
本日の魚介焼	Grilled Fish of The Day	3,300円
活鮑の踊り焼	Live Abalone	12,100円
活伊勢海老の踊り焼	Live Lobster	12,100円

価格は税込みです。誠に勝手ながら別途、サービス料10%を申し受けます。

※苦手な食材がございましたらお申し付けください。

Tax included prices. A 10% service charge will be added to your bill.

Before placing your order please inform your server if a person in your party has a food allergy.



極上牛ステーキ

焼野菜付

TOP QUALITY STEAK
*with grilled vegetables

赤身150g	Lean Beef 150g	12,100円
ロース150g	Sirloin 150g	15,730円
シャトーブリアン100g	Chateaubriand 100g	18,150円

※ステーキは10g単位から増量承ります。 Larger steaks can be ordered in cuts of 10 grams.

後 皿

RICE

ガーリックライス(香の物付)	Fried Rice with Garlic(with Pickles)	1,100円
お食事セット	Rice Set	990円
赤出汁	Miso Soup	330円
上新香	Pickles	770円

甘 味

DESSERT

季節のフルーツ	Seasonal Fruits	1,430円
季節のデザート	Seasonal Dessert	1,650円
氷菓	Ice Cream	770円
珈琲・紅茶・ハーブティー	Coffee / Tea / Herbal Tea	各770円

価格は税込みです。誠に勝手ながら別途、サービス料10%を申し受けます。

※苦手な食材がございましたらお申し付けください。

Tax included prices. A 10% service charge will be added to your bill.

Before placing your order please inform your server if a person in your party has a food allergy.



お昼の定食

Lunch Teisyoku Set

季節の焼野菜・サラダ・ご飯 又は ガーリックライス・赤出汁・香の物・デザート付
with Grilled seasonal vegetables, Salad, Rice or Garlic fried rice, Miso soup, Pickles, Dessert

[特上ステーキ 100g] HIGH QUALITY STEAK 100g

赤身	Lean Beef	6,050円
ロース	Sirloin	8,470円
ヒレ	Tenderloin	8,800円

[極上ステーキ 100g] TOP QUALITY STEAK 100g

赤身	Lean Beef	7,700円
ロース	Sirloin	10,560円
シャトーブリアン	Chateaubriand	16,500円

本日の魚介焼	Seafood of The Day	4,840円
--------	--------------------	--------

※ステーキは10g単位から増量承ります。 Larger steaks can be ordered in cuts of 10 grams.

価格は税込みです。誠に勝手ながら別途、サービス料10%を申し受けます。

※苦手な食材がございましたらお申し付けください。

Tax included prices. A 10% service charge will be added to your bill.

Before placing your order please inform your server if a person in your party has a food allergy.



お昼のコース

L u n c h C o u r s e

喜

YOROKOBI

前菜・本日の吸物・向付・活蝦夷鮑踊り焼・サラダ
季節の焼野菜・ステーキ・旬のソテーライス
季節のデザート

Appetizer, Soup of the day, Beef sushi & Sashimi, Live abalone, Salad,
Grilled seasonal vegetables, Steak, Seasonal fried rice, Seasonal dessert

[特上ステーキ] HIGH QUALITY STEAK

赤身 80g	Lean Beef 80g	14,520円
ロース 80g	Sirloin 80g	16,940円
ヒレ 80g	Tenderloin 80g	17,270円
3種食べ比べ 120g	Beef Tasting Menu (Three Types) 120g	18,700円

[極上ステーキ] TOP QUALITY STEAK

赤身 80g	Lean Beef 80g	16,060円
ロース 80g	Sirloin 80g	18,590円
シャトーブリアン 80g	Chateaubriand 80g	23,320円
3種食べ比べ 120g	Beef Tasting Menu (Three Types) 120g	22,440円

※ステーキは10g単位から増量承ります。 Larger steaks can be ordered in cuts of 10 grams.

価格は税込みです。誠に勝手ながら別途、サービス料10%を申し受けます。

※苦手な食材がございましたらお申し付けください。

Tax included prices. A 10% service charge will be added to your bill.

Before placing your order please inform your server if a person in your party has a food allergy.



お昼のコース

Lunch Course

空

SORA

前菜・名物蛤の吸物・フォアグラ 又は 本日の魚介焼
サラダ・季節の焼野菜・ステーキ
ご飯 又は ガーリックライス・赤出汁・香の物・デザート

Appetizer, Clam soup, Foie gras or seafood of the day, Salad,
Grilled seasonal vegetables, Steak, Rice or garlic rice, Miso soup, Pickles, Dessert

※メインをお選びください。 Please choose the main course.

[特上ステーキ] HIGH QUALITY STEAK

赤身 80g	Lean Beef 80g	9,680円
ロース 80g	Sirloin 80g	12,100円
ヒレ 80g	Tenderloin 80g	12,430円
3種食べ比べ 120g	Beef Tasting Menu (Three Types) 120g	13,860円

[極上ステーキ] TOP QUALITY STEAK

赤身 80g	Lean Beef 80g	11,000円
ロース 80g	Sirloin 80g	13,750円
シャトーブリアン 80g	Chateaubriand 80g	18,480円
3種食べ比べ 120g	Beef Tasting Menu (Three Types) 120g	17,600円

※ステーキは10g単位から増量承ります。 Larger steaks can be ordered in cuts of 10 grams.

価格は税込みです。誠に勝手ながら別途、サービス料10%を申し受けます。

※苦手な食材がございましたらお申し付けください。

Tax included prices. A 10% service charge will be added to your bill.

Before placing your order please inform your server if a person in your party has a food allergy.

