

2025年11月25日～2026年2月23日

黒毛和牛コース

Japanese Premium Beef course

初音
Hatsune

前菜盛り合わせ

Seasonal appetizer

平貝のソテー ズワイ蟹の銀鮓

Sautéed pen shell clam with snow crab sauce

三重県産真鯛のポワレと雲子のムニエル

愛知県産 真蛸の アマトリチャーナ

Pan-seared sea bream from Mie with cod milt meunière

Amatriciana with Aichi octopus

源氏サラダ

Genji salad

黒毛和牛ステーキ ファイル70g または ロース120g

(ブランド和牛に変更 +¥5,000)

Select Japanese beef (fillet 70g or loin 120g)

(+¥5,000 for branded beef)

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ビーフガーリックライス 又は ご飯

八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

Crisp-fried beef and garlic rice or steamed rice
with Hatcho miso soup and pickles

本日のデザート

Today's dessert

¥18,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます

表示料金には税金・サービス料が含まれます

Some items will be changed from season to season

Price inclusive of taxes and service charge

2025年11月25日～2026年2月23日

黒毛和牛コース

Japanese Premium Beef course

明石
Akashi

前菜盛り合わせ

Seasonal appetizer

蝦夷鮑の鉄板焼

岡崎八丁味噌クリームソース 柚子のアクセント

Teppan sauteed Ezo abalone
with Okazaki Hatcho miso cream sauce and a hint of yuzu

フォアグラのソテー 金柑のコンポート

蟹江町 十八年熟成黒味醂のソース

Sautéed foie gras with kumquat compote and
eighteen-year aged black mirin sauce from Kanie Town

源氏サラダ

Genji salad

黒毛和牛ステーキ ファイル70g または ロース120g

(ブランド和牛に変更 +¥5,000)

Select Japanese beef (fillet 70g or loin 120g)
(+¥5,000 for branded beef)

野菜のソテー

Sautéed vegetables

ビーフガーリックライス 又は ご飯

八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

Crisp-fried beef and garlic rice or steamed rice
with Hatcho miso soup and pickles

本日のデザート

Today's dessert

¥22,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます

表示料金には税金・サービス料が含まれます

Some items will be changed from season to season

Price inclusive of taxes and service charge

2025年11月25日～2026年2月23日
ブランド和牛コース
Japanese premium branded beef course

春宮
Togu

本日のお造り
Sashimi of the day

本日の焼き野菜
Daily grilled vegetables

源氏サラダ
Genji salad

ブランド牛ステーキ ファイル100g または ロース150g
Select premium beef fillet 100g or loin 150g

野菜ソテー
Sautéed vegetables

ビーフガーリックライス 又は ご飯
八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物
Crisp-fried beef and garlic rice or steamed rice
with Hatcho miso soup and pickles

本日のデザート
Today's dessert

¥23,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2025年11月25日～2026年2月23日
スギモトお薦め ブランド和牛スペシャルコース
Japanese premium branded beef course

朧月夜
Oborozukiyo

一口のお楽しみ
Amuse bouche

本日のお造り
Sashimi of the day

活イセエビのソテー 季節のソース
Sauteed Ise Lobster with seasonal sauce

活蝦夷鮑の鉄板焼
岡崎八丁味噌クリームソース 柚子のアクセント
Teppan sauteed Ezo abalone
with Okazaki Hatcho miso cream sauce and a hint of yuzu

フォアグラのポワレ シェフお薦めのソース
Poêle of foie gras with chef's special sauce

源氏サラダ
Genji salad

ブランド和牛ステーキ ファイル70g または ロース120g
Select Japanese beef (fillet 70g or loin 120g)

野菜ソテー
Sautéed vegetables

ビーフガーリックライス 又は ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物
Crisp-fried beef and garlic rice or steamed rice
with Hatcho miso soup and pickles

本日のスペシャルデザート
Dessert of the day

¥35,000

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge