

# 【期間限定】

## 鳥取和牛食べ比べランチ

Tottori Wagyu Course

鳥取和牛の炙り焼き  
鳥取県産地直送水耕栽培ほうれん草と共に  
Seared Tottori Wagyu with Spinach made in Tottori

有頭海老と帆立貝  
Prawn & Scallop

本日の厳選お野菜  
Selected Vegetables

### 鳥取和牛

フィレ 50g とサーロイン 80g

Tottori Wagyu Filet 50g & Sirloin 80g

※追加料金にてグラムアップ承ります

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon,  
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,100)

Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream (+ ¥1,100)

鳥取和牛入りカレー サフラン香るガーリックライス (+¥1,650)

Specially made Tottori Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron (+ ¥1,650)

“SATSUKI”デザートプレートと旬のフルーツ

“SATSUKI” Dessert Plate with Fruit of Season

¥25,000

料金にサービス料を別途加算させていただきます。  
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

# 紫陽花

AJISAI

～和牛・活鮑・魚介を味わえる贅沢な鉄板焼ランチ～

<数量限定>

季節の前菜

Appetizers of the Season

活鮑とご一緒に有頭海老 または 季節の魚

Fresh Abalone and Prawn or Fish of the Season

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

和牛ステーキ 130g

Wagyu Steak 130g

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Beef Tendon,  
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,100)

Boiled Rice with Japanese Broth & Sea bream (+ ¥1,100)

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス (+¥1,650)

Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron (+ ¥1,650)

一品お選びください Choose one from below

“SATSUKI”デザートプレート

“SATSUKI” Dessert Plate

季節のフルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートの  
クープ仕立て 吉野葛掛け

“Coupe” Seasonal Fruit & Milk Gelato with Kudzu Sauce

¥19,000

料金にサービス料を別途加算させていただきます。  
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

# 紅葉

MOMIJI

～多彩な料理を少しずつ愉しむ～

<石心亭 13時～及び清泉亭 前日まで予約制>

## 季節の前菜

Appetizers of the Season

トリュフ香る仔羊と九条葱の焼きラビオリ 上湯コンソメスープ添え

Lamb & Leek Ravioli Truffle Flavored with Chinese Consommé Soup

本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味

Peppered Seared Bluefin Tuna Steak with Burned Butter & Soy Sauce Flavor

オマール海老テールと帆立貝

Lobster Tail from Canada & Scallop

## 本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

一品お選びください Choose one from below

国産牛フィレ 60g/国産牛サーロイン 100g  
Domestic Beef Filet 60g /Domestic Beef Sirloin 100g

国産牛サーロインの鉄板トマトすき焼き  
Domestic Beef Sirloin & Tomato SUKIYAKI Style

一品お選びください Choose one from below

ガーリックライス・香の物・味噌椀  
Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Beef Tendon,  
SEKISHINTEI Style

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,100)

Boiled Rice with Japanese Broth & Sea bream (+ ¥1.100)

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス (+¥1,650)

Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron (+ ¥1.650)

一品お選びください Choose one from below

“SATSUKI”デザートプレート

“SATSUKI” Dessert Plate

季節のフルーツと八丈島ジャージーミルクジェラートの  
クープ仕立て 吉野葛掛け

“Coupe” Seasonal Fruit & Milk Gelato with Kudzu Sauce

¥16,000

料金にサービス料を別途加算させていただきます。

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

# 撫子

NADESHIKO

季節の彩りガーデンサラダ

Garden Salad

帆立貝と有頭海老

Scallop and Prawn

本日の厳選お野菜

Selected Vegetables

～ お好みのメイン料理 ～

Choose one from below

ミニッツビーフステーキ 80g/季節の魚

Minute Beef Steak 80g / Fish of the Season

オマール海老テール +¥1,000

Lobster Tail

国産牛トマト焼きすき焼き +¥4,500

Domestic Beef & Tomato SUKIYAKI Style

活鮑

+¥5,500

Fresh Abalone

黒毛和牛サーロイン 150g

+¥5,500

Sirloin of Wagyu 150g

黒毛和牛フィレ 100g

+¥6,500

Filet of Wagyu 100g

一品お選びください Choose one from below

白御飯またはガーリックライス(+¥1,100)・香の物・味噌椀

Steamed Rice or Garlic Rice (+¥1,100), Pickled Vegetables, Miso Soup

牛すじ入りモダン焼き 石心亭風(+¥1,100)

“Modanyaki” Okonomiyaki including Noodles & Beef tendon,  
SEKISHINTEI Style (+¥1,100)

鯛茶漬け・香の物 (+¥1,650)

Boiled Rice with Japanese broth & Sea bream (+ ¥1,650)

特製和牛カレー サフラン香るガーリックライス (+¥2,200)

Specially made Wagyu Curry with Garlic Rice Flavored with Saffron (+ ¥2,200)

“SATSUKI”デザートプレート

“SATSUKI” Dessert Plate of Season

¥ 8,500～

**ランチ限定、もう一皿!** 撫子コースをお選びのお客様に特別料金にてご提供いたします。

本日のスープ

+¥900

Today's Soup

伝統のビーフコンソメスープ

+¥1,200

Traditional Beef Consommé Soup

和牛の炙り焼き

+¥2,200

Seared Wagyu

本日のお魚の前菜 梅ポン酢ソース

+¥2,200

Today's Fish Appetizer, Plum & Soy Vinegar Sauce

本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油風味

+¥3,500

Peppered Seared Bluefin Tuna Steak with Burned Butter & Soy Sauce Flavor

料金をサービス料を別途加算させていただきます

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.