



LUNCH MENU

ランチメニュー

ランチセットA

Lunch set A

メイン
(下記から1品お選び下さい。)
Main Dish (A choice of one dish from below)

- ① 特製オムライス 自家製デミグラスソース ヒレステーキ(50g)添え
Specialty omurice, with tenderloin steak (50g) Homemade demiglace sauce
- ② (牛) 国産牛ハンバーグステーキ ※数量限定
(Beef) Japanese beef Salisbury steak * servings limited
- ③ (魚) 本日の鮮魚の鉄板焼き
(Fish) Today's Teppanyaki of fresh fish

季節の野菜蒸し
Steamed vegetables of season
ライス／味噌汁／香の物
Rice / Miso soup / Japanese pickles
デザート(自家製フレンチトーストとアイスクリーム)
Dessert (French toast and homemade ice cream)
コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥2,450

ランチセットB

Lunch Set B

季節の野菜蒸し
Steamed vegetables of season
黒毛和牛ランプステーキ(120g)
Japanese Black Wagyu ramp steak (120g)
ライス／味噌汁／香の物
Rice / Miso soup / Japanese pickles
デザート(自家製フレンチトーストとアイスクリーム)
Dessert (French toast and homemade ice cream)
コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

¥3,000

お子様プレート

Children's plate

【A】

オムライス／サイコロステーキ／サラダ
オレンジジュース／アイスクリーム
Omurice / diced steak / salad
orange juice / ice cream

¥1,200

【B】

オムライス／焼き野菜／
サイコロステーキ／海老／魚／サラダ
スープ／オレンジジュース／アイスクリーム
Omurice / grilled vegetables / diced steak / shrimp
fish / salad / soup / orange juice / ice cream

¥2,300

表示価格は全て税込み価格です。
All listed prices are including tax.

ランチコース 月^{つき}
Lunch course: Moon

本日のアミューズ
Today's amuse

スープ
Soup

国産牛 ヒレステーキ(100g)
Japanese tenderloin steak(100g)

季節の野菜蒸し
Steamed vegetables of season

栃木米の白ご飯 or ガーリックライス
White tochigi rice or garlic fried rice

味噌汁／香の物／デザート
Miso soup / Japanese pickles / dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or tea

¥4,500

ランチコース 兎^{うさぎ}
Lunch course: Rabbit

本日のアミューズ
Today's amuse

スープ
Soup

本日の鮮魚とエビのソテー シェフスタイル
Saute chef style of today's fresh fish and shrimp

国産牛ヒレステーキ(120g)
Japanese tenderloin steak(120g)

季節の野菜蒸し
Steamed vegetables of season

栃木米の白ご飯 or ガーリックライス
White tochigi rice or garlic fried rice

味噌汁／香の物／デザート
Miso soup / Japanese pickles / dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or tea

¥5,500

黒毛和牛ランチコース
Japanese Black Wagyu Lunch

本日の一品
Today's dish

黒毛和牛のサーロインステーキ(120g)
Japanese Black Wagyu sirloin steak(120g)

+2,200円で黒毛和牛ヒレ(100g)に変更できます。
Can be changed to Japanese Black Wagyu tenderloin(100g)

季節の野菜蒸し
Steamed vegetables of season

栃木米の白ご飯 or ガーリックライス
White tochigi rice or garlic fried rice

味噌汁／香の物／デザート
Miso soup / Japanese pickles / dessert

コーヒーまたは紅茶
Coffee or tea

¥7,850

レディースランチコース
Ladies' Lunch

本日のアミューズ カクテル仕立て
Today's amuse cocktail tailoring

本日のスープ
Today's soup

マルシェのバップールサラダ
Steamed salad from market

本日の鮮魚のシェフスタイル
Today's fresh fish chef style

焼野菜
Grilled vegetables

国産牛ヒレステーキ(80g)
Japanese beef tenderloin steak(80g)

栃木米の白ご飯 or ガーリックライス
White tochigi rice or garlic fried rice

デザート／コーヒー or 紅茶
Dessert / Coffee or tea

¥5,000

表示価格は全て税込み価格です。
All listed prices are including tax.



兎のディナーメニュー

DINNER MENU

コース

Course

〈シェフのおまかせコース〉

Chef's recommendations course

その日入荷した食材を使用し、
一番美味しい食べ方をご提案します。
旬の食材を使った料理をお楽しみ下さい。

(1名様) ¥15,000

(1名様) ¥20,000

要予約

For Prior Reservation Only

お客様のリクエストを伺った上で、
食材を取り寄せ、お客様だけの
スペシャルメニューをお作り致します。

(1名様) ¥25,000 ~

表示価格は全て税込み価格です。
All listed prices are including tax.



兎のディナーメニュー

DINNER MENU

プリフィクスコース(選べるコース)

Prefix course

本日の前菜

Today's Appetizer

スープ or 蒸し野菜

Soup or Steamed vegetables

〈魚料理〉

Seafood dish

本日の鮮魚

Today's fresh fish

+2,200円で活あわびの鉄板焼に変更できます。

Can be changed to Iron plate-grilled fresh abalones for additional 2,200 yen.

+4,400円でフランス産伊勢海老の鉄板焼に変更できます。

Can be changed to Iron plate-grilled spiny lobster from France for additional 4,400yen.

〈肉料理〉

Meat dish

黒毛和牛サーロイン(100g) 又は 黒毛和牛ランプ(120g) / 焼野菜

Japanese Black Wagyu sirloin(100g) or Japanese Black Wagyu rump(120g) with grilled vegetables

+2,200円で黒毛和牛ヒレ(100g)に変更できます。

Can be changed to Japanese Black Wagyu tenderloin(100g) for additional 2,200 yen.

〈ライス〉

Rice dish

栃木米の釜炊き ガーリックライス / 特製スープ / 香の物

Kettle-cooked Tochigi garlic rice / Chef's special soup / Japanese Pickles

〈デザート〉

Dessert

本日のデザート or フロマージュ

Today's Dessert or Fromage

〈飲み物〉

Drink

コーヒー or 紅茶

Coffee or tea

¥10,000

表示価格は全て税込み価格です。

All listed prices are including tax.



兎のディナーメニュー

DINNER MENU

特選黒毛和牛コース

Brand Japanese Black Wagyu course

本日の前菜

Today's Appetizer

シェフズテーブル

Chef's Table

〈肉料理〉

Meat dish

特選黒毛和牛サーロイン(150g) 又は ヒレ(120g) 又は ランプ(200g) / 焼野菜
Brand Japanese Black Wagyu sirloin(150g) or Tenderloin(120g) or Rump(200g) with grilled vegetables

〈ライス〉

Rice dish

栃木米の釜炊き ガーリックライス / 特製スープ / 香の物
Kettle-cooked Tochigi garlic rice / Chef's special soup / Japanese Pickles

〈デザート〉

Dessert

本日のデザート or フロマージュ

Today's Dessert or Fromage

〈飲み物〉

Drink

コーヒー or 紅茶

Coffee or tea

¥12,000

表示価格は全て税込み価格です。
All listed prices are including tax.



兎のディナーメニュー

DINNER MENU

アニバーサリーコース

Anniversary course

2名様にて
In two people

乾杯のドリンク

Cheers drink

本日の前菜

Today's Appetizer

スープ

soup

〈魚料理〉
Seafood dish

※2名様でシェア
*Share with 2 persons

フランス産伊勢海老／活あわび

Ise ebi(Spiny lobster) from France / Fresh abalones

〈肉料理〉
Meat dish

※2名様でシェア
*Share with 2 persons

黒毛和牛サーロイン(160g) 又は 黒毛和牛ランプ(200g) ／ 焼野菜

Japanese Black Wagyu sirloin(160g) or Japanese black Wagyu rump(200g)

+2,200円で黒毛和牛ヒレ(160g)に変更できます。

Can be changed to Japanese Black Wagyu tenderloin(160g) for additional 2,200 yen.

〈ライス〉

Rice dish

栃木米の釜炊き ガーリックライス ／ 特製スープ ／ 香の物

Kettle-cooked Tochigi garlic rice / Chef's special soup / Japanese Pickles

〈デザート〉

Dessert

本日のデザート

Today's Dessert

〈飲み物〉

Drink

コーヒー or 紅茶

Coffee or tea

2名様 ¥28,000

for two persons ¥28,000

表示価格は全て税込み価格です。

All listed prices are including tax.

アラカルト

A la carte

〈スープ〉

Soups

本日のスープ ¥800
Today's soup

コーンクリームスープ ¥800
Creamy corn soup

みそ汁 ¥200
Miso soup

〈サラダ〉

Salad

本日のおまかせサラダ ¥800
Today's recommend Salad

せいろ蒸し温製サラダ ¥500
Steamed hot salad

〈野菜焼〉

Grilled vegetables

季節の焼野菜各種 ¥500～
Various seasonal grilled vegetables

※本日の野菜はスタッフまで
Please ask the staff
about today's vegetables

〈魚介〉

Seafood

ホタテ(2ヶ) ¥1,500
Scallops

本日の鮮魚 ¥1,200
Today's fresh fish

活あわび ¥3,600～
Fresh abalone

伊勢海老 ¥5,500～
Ise ebi (Spiny lobster)

要予約 For Prior Reservation Only

活伊勢海老 ¥9,480
Fresh ise ebi (Spiny lobster)

〈肉類〉

Meat

国産ヒレ
Japanese tenderloin
100g ¥2,500 プラス10g毎に ¥250

黒毛和牛ランプ
Japanese black Wagyu rump
100g ¥2,800 プラス10g毎に ¥280

黒毛和牛サーロイン
Japanese Black Wagyu sirloin
100g ¥4,800 プラス10g毎に ¥480

黒毛和牛ヒレ
Japanese Black Wagyu tenderloin
100g ¥5,500 プラス10g毎に ¥550

〈飯物〉

Rice

白米 ¥300
white rice

釜炊きご飯の
ガーリックライス ¥660
Kettle-cooked Garlic rice

〈デザート〉

Dessert

アイスクリーム ¥300
Ice cream

本日のスイーツ ¥800～
Today's sweets

表示価格は全て税込み価格です。
All listed prices are including tax.