



食肉業界で牛肉の「サシ」の状態を12段階で評価し、

最高位は**12てん(点)**と称されます。

その**最高級、最高位**である**12てん**は

全てを兼ね備えた**護法善神**の天部からの

授かりものだと考え、「**十二天**」と名付けました。

赤身のお肉が好まれる傾向にありますが

**良質の脂**を持つ**霜降り肉**の

**牛の赤身**だからこそ**真の旨さ**があります。

和牛の**最高級の赤身**と**霜降り肉**をバランス良く、

**すき焼き、しゃぶしゃぶ、オイル焼き、ビフテキ**

4つの調理方法でお届けします。

All prices are tax included. Also, service fee 10% will be charged in dinner time.

表示価格は全て税込価格となっております。尚、ディナータイムはサービス料を10%頂戴いたします。

## すき焼きコース

赤身

一一、〇〇〇円

相盛

一三、二〇〇円

霜降

一五、四〇〇円

シャトーブリアン

一八、〇〇〇円

おまかせ

二二、〇〇〇円

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・すき焼き

赤身、相盛、霜降 又は シャトーブリアン  
野菜盛り

・お食事

銀しゃり（石川県産能登米）／赤出汁／香の物

・甘味

※コースは二名様より承ります

# しゃぶしゃぶコース

赤身

一一、〇〇〇円

相盛

一三、二〇〇円

霜降

一五、四〇〇円

おまかせ

二二、〇〇〇円

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・しゃぶしゃぶ

赤身、相盛又は霜降

野菜盛り

・お食事

銀しゃり（石川県産能登米）／赤出汁／香の物

・甘味

※コースは二名様より承ります

## ビフテキコース

ランプ

一一、〇〇〇円

サーロイン

一六、〇〇〇円

シャトーブリアン

一七、六〇〇円

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・ステーキ

ランプ、サーロイン又はシャトーブリアン

・サラダ

・お食事

銀しゃり（石川県産能登米）／赤出汁／香の物

・甘味

※コースは二名様より承ります

# オイル焼きコース

※京都風 鉄板焼き

赤身

一一、〇〇〇円

相盛

一五、〇〇〇円

霜降

一六、〇〇〇円

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・オイル焼き

赤身、相盛又は霜降

・お食事

銀しゃり（石川県産能登米）／赤出汁／香の物

・甘味

※コースは二名様より承ります

# Sukiyaki Course

壽喜燒套餐

すき焼きコース

Lean Beef	赤身肉	赤身	¥11,000
Marbled Beef & Lean Beef	相盛	相盛	¥13,200
Marbled Beef	霜降	霜降	¥15,400
Chateaubriand	夏多布里昂	シャトーブリアン	¥18,000
Omakase	主廚推薦	おまかせ	¥22,000

[Sakizuke] Homemade Japanese Beef Bresaola  
And Selected Fruit

[開胃小菜] 自家製生火腿 & 厳選水果

[先付] 自家製熟成生ハムと特選果物

[Sashimi] Sashimi Of Japanese Beef Choice Cuts

和牛稀少部位的刺身

[刺身] 特選部位の和牛の刺身

[Susumezakana] Special Japanese Beef Dish

[美味佳餚] 厳選和牛逸品

[進肴] 和牛の逸品

[Sukiyaki] Beef And Assorted Vegetables

[壽喜燒] 赤身肉、相盛、霜降或夏多布里昂、蔬菜盤

[すき焼き] 赤身、相盛、霜降 又は シャトーブリアン 野菜盛り

[Rice Meals] White Rice, Red-miso Soup, Pickled Vegetables

[附餐] 白飯 (石川縣産能登米)、日式清湯、日本漬物

[お食事] 銀しゃり (石川県産能登米)、赤出汁、香の物

[Dessert (Fruit)]

[甜點]

[甘味]

※Courses are available from two people.

※套餐可由二人起

※コースは二名様より承ります。

# Shabu-Shabu Course

涮涮鍋套餐

しゃぶしゃぶコース

Lean Beef	赤身肉	赤身	¥11,000
Marbled Beef & Lean Beef	相盛	相盛	¥13,200
Marbled Beef	霜降	霜降	¥15,400
Omakase	主廚推薦	おまかせ	¥22,000

[Sakizuke] Homemade Japanese Beef Bresaola  
And Selected Fruit

[開胃小菜] 自家製生火腿 & 厳選水果

[先付] 自家製熟成生ハムと特選果物

[Sashimi] Sashimi Of Japanese Beef Choice Cuts

和牛稀少部位的刺身

[刺身] 特選部位の和牛の刺身

[Susumezakana] Special Japanese Beef Dish

[美味佳餚] 厳選和牛逸品

[進肴] 和牛の逸品

[Shabu-Shabu] Beef And Assorted Vegetables

[涮涮鍋] 赤身肉、相盛或霜降

[しゃぶしゃぶ] 赤身、相盛 又は 霜降 野菜盛り

[Rice Meals] White Rice, Red-miso Soup, Pickled Vegetables

[附餐] 白飯 (石川縣産能登米)、日式清湯、日本漬物

[お食事] 銀しゃり (石川県産能登米)、赤出汁、香の物

[Dessert (Fruit)]

[甜點]

[甘味]

※Courses are available from two people.

※套餐可由二人起

※コースは二名様より承ります。

# Beef Steak Course

牛排套餐

ビフテキコース

Rump	牛臀肉	ランプ	¥11,000
Strip Loin	ニューヨーク	サーロイン	¥16,000
Chateaubriand	夏多布里昂	シャトーブリアン	¥17,600

[Sakizuke] Homemade Japanese Beef Bresaola  
And Selected Fruit

[開胃小菜] 自家製生火腿 & 厳選水果

[先付] 自家製熟成生ハムと特選果物

[Sashimi] Sashimi Of Japanese Beef Choice Cuts

和牛稀少部位的刺身

[刺身] 特選部位の和牛の刺身

[Susumezakana] Special Japanese Beef Dish

[美味佳餚] 厳選和牛逸品

[進肴] 和牛の逸品

[Steak] Beef Steak

[牛排] 牛臀肉、ニューヨーク或夏多布里昂

[ステーキ] ランプ、サーロイン 又は シャトーブリアン

[Rice Meals] White Rice, Red-miso Soup, Pickled Vegetables

[附餐] 白飯 (石川県産能登米)、日式清湯、日本漬物

[お食事] 銀しゃり (石川県産能登米)、赤出汁、香の物

[Salad]

[生菜沙拉]

[サラダ]

[Dessert (Fruit)]

[甜點]

[甘味]

※Courses are available from two people.

※套餐可由二人起

※コースは二名様より承ります。



# Beef And Vegetables Grilled On Iron Plate Course

(Kyoto-styled Teppanyaki)

京都風鐵板燒套餐

オイル焼きコース

※京都風 鐵板焼き

Lean Beef	赤身肉	赤身	¥11,000
Marbled Beef & Lean Beef	相盛	相盛	¥15,000
Marbled Beef	霜降	霜降	¥16,000

[Sakizuke] Homemade Japanese Beef Bresaola  
And Selected Fruit

[開胃小菜] 自家製生火腿 & 嚴選水果

[先付] 自家製熟成生ハムと特選果物

[Sashimi] Sashimi Of Japanese Beef Choice Cuts

和牛稀少部位的刺身

[刺身] 特選部位の和牛の刺身

[Susumezakana] Special Japanese Beef Dish

[美味佳餚] 嚴選和牛逸品

[進肴] 和牛の逸品

[Grilled Beef and Vegetables] Beef And Assorted Vegetables

[京都風鐵板燒] 赤身肉、相盛或霜降

[オイル焼き] 赤身、相盛 又は 霜降

[Rice Meals] White Rice, Red-miso Soup, Pickled Vegetables

[附餐] 白飯 (石川縣產能登米)、日式清湯、日本漬物

[お食事] 銀しゃり (石川県產能登米)、赤出汁、香の物

[Dessert (Fruit)]

[甜點]

[甘味]

※Courses are available from two people.

※套餐可由二人起

※コースは二名様より承ります。

# 夜の御食事 其の壱

## 逸品

### 特選部位の和牛の刺身

厳選された国産の黒毛和牛を使用した贅沢な一品です。

一、九八〇円

### 自家製熟成生ハムと特選果物

冷静燻製法を用い熟成させた自家製の生ハム。  
特選果物と御一緒にお召し上がりいただけます。

一、三二〇円

### 特選和牛のローストビーフ

国産牛の外モモをじっくり丁寧に火入れしローストビーフに。  
サッパリとポン酢でお召し上がりください。

一、九八〇円

### ステーキタルタル

メゾンカイザーのイチジクパンに一口では食べられないほどの和牛のタルタルと  
ラトビア産キャピアを贅沢に添えています。

三、三〇〇円

### お新香盛り

数種類のお新香の盛り合わせ。箸休めにおススメ。

八八〇円

### 牛しぐれ煮

くらま山椒入り自家製のしぐれ煮。ご飯のお供におススメ。

八八〇円

### 和牛そぼろ味噌と季節野菜

和牛のそぼろ味噌を添えた季節野菜のサラダ。お口直しにおススメです。

一、一〇〇円

※表示価格は全て税込価格となっております。  
※ランチタイムはサービス料を頂いておりません。ご注文の際はスタッフまで  
お声がけください。尚、ディナータイムはサービス料を10%頂戴いたします。  
※ディナータイムは、ワンドリンク制となっております。

# 夜の御食事 其の貳

## 単品

御料理は一人前から承っております。

### すき焼き／しゃぶしゃぶ

赤身	六、六〇〇円
相盛	九、九〇〇円
霜降	一、一〇〇〇円
シャトーブリアン	一四、〇〇〇円
※すき焼きのみ	

### ビフテキ

ランプ	六、六〇〇円
サーロイン	一三、二〇〇円
シャトーブリアン	一五、四〇〇円

### オイル焼き ※京都風 鉄板焼き

赤身	六、六〇〇円
相盛	一〇、〇〇〇円
霜降	一四、三〇〇円

※単品を御注文の場合、  
お通し代 五五〇円頂戴しております。

### お鍋の追加

赤身	二〇〇g	三、八〇〇円
※目安 六〜八枚		
肩ロース	二〇〇g	四、八〇〇円
※目安 四〜六枚		
ミスジ	二〇〇g	六、八〇〇円
※目安 六〜八枚		
サーロイン	二〇〇g	一、一〇〇〇円
※目安 三〜四枚		
シャトーブリアン	二〇〇g	一三、〇〇〇円
※すき焼きのみ ※目安 二〜三枚		
野菜盛り		一、一〇〇円

### メのお食事

お食事	六六〇円
銀しゃり／赤出汁／香の物	
べうどん	六六〇円
薬味付	
しぐれ茶漬	七七〇円
ユツケちゃんごはん	二、五三〇円
ラトビア産キャビア添え、和牛ユツケとご飯	