

# 鉄板焼 富貴亭

## LUNCH MENU

### 1st ANNIVERSARY COURSE

開業1周年記念 期間限定コースメニュー

4,000<sup>(3,218)</sup>

自家製マリネサーモンと千葉県産梨のサラダ  
ホワイトバルサミコドレッシング  
Seared home made marinated salmon, rocket, Chiba pear, white balsamic dressing

北海道産トウモロコシを添えた冷製コーンスープ  
Chilled corn soup, Hokkaido corn

特選黒毛和牛フィレ肉のステーキ (100g)  
富貴亭特製ニンニク醤油 ヒマラヤの天然塩 柚子胡椒 山葵  
Japanese beef tenderloin steak, (100g)  
Garlic soy sauce, natural salt, yuzu pepper, wasabi

御飯 (国産米使用) 又は富貴亭特製シラスのガーリックライス  
味噌椀 香の物  
Rice or garlic rice, pickles, miso soup

#### 本日のデザート

ザ ガーデン ブラッスリー&バーでご案内いたします  
Today's dessert at The Garden Brasserie & Bar

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or tea

## À LA CARTE

### 単品メニュー

#### 前菜 Appetizer

富貴亭サラダ 870<sup>(700)</sup>  
FUKITEI salad

香の物の盛り合わせ 950<sup>(765)</sup>  
Assorted pickles

出し巻玉子 1000<sup>(805)</sup>  
Rolled egg

富貴亭特製テールスープ 1,100<sup>(885)</sup>  
FUKITEI special tail soup

季節の野菜鉄板焼き五種盛り 1,700<sup>(1,368)</sup>  
Roasted seasonal vegetable

フォアグラのソテー 2,850<sup>(2,293)</sup>  
Sautéed foie gras

#### 魚介 Sea food

車海老 2,400<sup>(1,931)</sup>  
Prawns

鮮魚の鉄板焼き 3,200<sup>(2,575)</sup>  
Grilled fresh fish

鮑 9,500<sup>(7,643)</sup>  
Abalone

イセエビ一尾 16,500<sup>(13,275)</sup>  
Japanese lobster

#### 和牛 Wagyu beef

特選黒毛和牛サーロイン(100g) 8,700<sup>(6,999)</sup>  
Wagyu beef sirloin

超特選黒毛和牛フィレ (100g) 8,800<sup>(7,080)</sup>  
Premium Wagyu beef fillet

厳選松阪牛フィレ (100g) 13,000<sup>(10,459)</sup>  
MATSUSAKA beef fillet

#### 御食事 Rice set

ガーリックライス 950<sup>(764)</sup>  
Garlic rice

トリュフの香りをまとった卵かけごはん 1,750<sup>(1,407)</sup>  
Put on the Truffles egg over rice

食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。上記金額は( )内の本体価格にサービス料13%と税金を含んだお支払い金額となります。仕入れ状況によりメニューは変更の可能性があります。

Please let us know if you have any food allergies. All prices above are included 13% service charge and tax. Menu items are subject to availability.