



Menu
Japanese & English

ステーキ・海鮮
鉄板焼

IRITAKAZE

北風



Course Menu

コースメニュー

ヘルシーコース

Healthy course

¥5,000

前菜
Appetizer

サラダ
Salad

海鮮
Seafood

(エビ・ホタテ・イカ・魚より2種)

(2 choices from prawn, scallop, squid and fish.)

焼き野菜4種
Roasted vegetables

関谷牧場 ジャージー牛
Jersey / Sekitani farm

ヒレ(60g)

Fillet steak (60g)

ガーリックライス
Garlic rice

又は
or

ジンジャーライス
Ginger rice

又は
or

鶏飯

Rice soaked in chicken soup

シャーベット
Sherbet

海鮮コース

Seafood course

¥5,500

前菜
Appetizer

サラダ
Salad

カキ白ワイン蒸し(5ヶ)
Oysters steamed in white wine (5pcs)

海鮮
Seafood

(エビ・ホタテ・イカ・魚より1種)

(1 choice from prawn, scallop, squid and fish.)

活アワビ ~肝バターソース~
Buttered sauce of live abalone liver

焼き野菜4種
Roasted vegetables

ガーリックライス
Garlic rice

又は
or

ジンジャーライス
Ginger rice

又は
or

鶏飯

Rice soaked in chicken soup

シャーベット
Sherbet

Course Menu

コースメニュー

黒毛和牛コース

Premium wagyu course (black kuroge beef)

¥6,000

前菜
Appetizer

サラダ
Salad

焼き野菜4種
Roasted vegetables

黒毛和牛
Premium wagyu (black kuroge beef)

ヒレ(100g)
Fillet steak (100g)

又は
or

サーロイン(120g)
Sirloin steak (120g)

ガーリックライス
Garlic rice

又は
or

ジンジャーライス
Ginger rice

又は
or

鶏飯
Rice soaked in chicken soup

シャーベット
Sherbet

ヒレステーキ&フォアグラコース

Fillet steak & foie gras course

¥6,500

前菜
Appetizer

サラダ
Salad

焼き野菜4種
Roasted vegetables

関谷牧場 ジャージー牛
Jersey/Sekitani farm

ヒレ(80g)
Fillet steak (80g)

フォアグラソテー
自家製バルサミコソース
Foie gras saute with
homemade balsamic sauce

ガーリックライス
Garlic rice

又は
or

ジンジャーライス
Ginger rice

又は
or

鶏飯
Rice soaked in chicken soup

シャーベット
Sherbet

Course Menu

コースメニュー

おすすめ海鮮&ジャージー牛コース

北風 特選コース

Recommended seafood & Jersey beef course

Kitakaze special course

¥7,500

¥11,000

前菜
Appetizer

前菜
Appetizer

サラダ
Salad

サラダ
Salad

海鮮
Seafood

(エビ・ホタテ・イカ・魚より1種)
(1 choice from prawn, scallop, squid and fish.)

活アワビ ~肝バターソース~
Live Abalone with buttered liver sauce

活アワビ ~肝バターソース~
Live Abalone with buttered liver sauce

オマールエビ(1尾)
Lobster
又は
or
タラバガニ
King crab

焼き野菜4種
Roasted vegetables

焼き野菜4種
Roasted vegetables

関谷牧場 ジャージー牛
Jersey / Sekitani farm

関谷牧場 ジャージー牛
Jersey / Sekitani farm

ヒレ(80g)
Fillet steak (80g)

ヒレ(80g)
Fillet steak (80g)

又は
or

又は
or

サーロイン(100g)
Sirloin steak (100g)

サーロイン(100g)
Sirloin steak (100g)

*黒毛和牛に変更 +¥1,600

* May be changed to Premium wagyu for extra ¥1,600

*フォアグラソテー追加 +¥1,200

* May add foie gras saute for extra ¥1,200

*黒毛和牛に変更 +¥1,600

* May be changed to Premium wagyu for extra ¥1,600

*フォアグラソテー追加 +¥1,200

* May add foie gras saute for extra ¥1,200

ガーリックライス
Garlic rice

又は
or

ジンジャーライス
Ginger rice

又は
or

鶏飯

Rice soaked in chicken soup

ガーリックライス
Garlic rice

又は
or

ジンジャーライス
Ginger rice

又は
or

鶏飯

Rice soaked in chicken soup

シャーベット
Sherbet

シャーベット
Sherbet

※価格は全て税別です。 All prices are exclusive of tax.

Course Menu

コースメニュー

月替りペアディナーコース

Monthly special dinner course for two

¥16,000 (お2人様)
(For two persons)

内容はお問い合わせください。
Ask our staff for the monthly menu.

Steak and Grilled Vegetables

ステーキ (牛ステーキは焼き野菜付)
Steak (Beef steak comes with roasted vegetables.)

関谷牧場ジャージー牛 ヒレ(100g) ¥3,800
Jersey/Sekitani farm Fillet steak (100g)

関谷牧場ジャージー牛 サーロイン(120g) ¥4,000
Jersey/Sekitani farm Sirloin steak (120g)

黒毛和牛 ヒレ(100g) ¥5,400
Premium wagyu fillet (black kuroge beef) 100g

和牛 サーロイン(120g) ¥5,600
"Wagyu" japanese beef Sirloin steak (120g)

はこだて和牛 サーロイン(120g) ¥5,800
Hakodate wagyu sirloin 120g

ラム ガーリックソテー ¥1,200
Garlic sauteed Lamb

八雲豚 ロース ステーキ バルサミコソース ¥1,300
Yakumo Pork Steak with balsamic sauce

桜肉 ヒレステーキ ¥2,800
Sakura (horsemeat) Fillet

フォアグラソテー バルサミコソース ¥2,200
Foie gras saute with homemade balsamic sauce

À la carte

アラカルト

前菜・サラダ

Appetizer, Salad

ミニサラダ	¥400
Mini salad	
水菜とゴボウのいろどりサラダ	¥700
Mizuna greens and burdock salad	
イタリア産 ブルーチーズ ゴルゴンゾーラ	¥800
Gorgonzola (Italian blue cheese)	
本日の前菜盛り合わせ	¥800
Today's assortment of appetizers	
スペイン産 生ハム ハモンセラノ	¥1,100
Raw ham (made in Spain)	
チーズ盛り合わせ	¥1,200
Assorted cheese	

海鮮

Seafood

カキ 白ワイン蒸し(5ヶ)	¥900
Oysters steamed in white wine (5pcs)	
まぐろステーキ	¥1,600
Tuna Steak	
海鮮2種焼き(4種よりいずれか2点お選び下さい)	¥1,300
2 Selected Grilled Seafood (Choose 2 out of the 4)	
海鮮4種焼き(エビ・ホタテ・イカ・魚)	¥2,500
4 Selected Grilled Seafood (Prawn/Scallop/Squid/Fish)	
活アワビ 肝バターソース	¥3,000
Live Abalone with buttered liver sauce	
オマールエビ	¥4,200
Lobster	
タラバガニ 白ワイン蒸し	¥4,500
King crab steamed in white wine	

※価格は全て税別です。 All prices are exclusive of tax.

Rice

ご 飯

- ライス(味噌汁・香の物付) ¥300
Rice (with Miso soup & Pickles)
- 鶏飯(香の物付) ¥500
Chicken soup rice (with Pickles)
- ガーリックライス(味噌汁・香の物付) ¥700
Garlic rice (with Miso soup & Pickles)
- ジンジャーライス(味噌汁・香の物付) ¥700
Ginger rice (with Miso soup & Pickles)
- カニ焼き飯(味噌汁・香の物付) ¥1,200
Roasted crab rice

Desert

デザート

- シャーベット ¥400
Sherbet
- ミニケーキ盛り合わせ(4ヶ) ¥900
Assortment of mini cakes

Drink menu for grill corner

鉄板焼コーナー ドリンクメニュー

👑 ビール Beer

スーパードライ エクストラコールド Draft Beer (Asahi Surper Dry) Extra Cold	¥650
サッポロクラシック(中瓶)	¥700
Sapporo Classic (Bottle)	
コロナ	¥700
Corona	
ギネス	¥800
Guinness	

👑 日本酒 Sake

越の誉 清吟	¥900
Koshinohomare (Takanenishiki/Niigata)	
男山 生もと純米	¥900
Otokoyama (Yamada-nishiki/Hokkaido)	
ひめぜん	¥1,500
Himezen (Sweet, Low Alcohol)	
すず音	¥1,800
Suzune (Sparkling)	

👑 焼酎 Shochu (distilled liquor)

さつま司	¥750
Satsuma-Tsukasa (made from potatoes)	
タンタカタン	¥750
Tantakatan (made from "shiso" japanese basil)	
吉四六	¥850
Kittyomu (made from barley)	
鳥飼	¥900
Torikai (made from rice)	
ゆず酒	¥700
Yuzu-syu (made from "Yuzu" a japanese citron)	
上等梅酒	¥700
Ume-syu (made from Japanese plum)	

👑 カクテル Cocktail

ジン・トニック	¥750
Gin and Tonic	
モスコー・ミュール	¥750
Moscow Mule	
スパモーニ	¥750
Spumoni	
カンパリ・ソーダ	¥750
Campari and Soda	
ピーチ・ウーロン	¥750
Peach and Oolong tea	
キール	¥750
Kir	

👑 ウイスキー Whiskey

デュワーズ ホワイトラベル	¥700
Dewar's White Label	
シングルモルト余市	¥900
Single Malt Yoichi (Japan)	
シングルモルト白州	¥900
Single Malt Hakushu (Japan)	
ザ・マッカラン12年	¥1,200
The MACALLAN 12years	

👑 その他 Other

ソフトドリンク各種	¥500
Soft drinks	
本日のグラスワイン	¥800~
Today's wine (by the glass)	
スパークリングワイン(グラス) ...	¥900
Sparkring wine (by the glass)	
ボトルワイン各種	¥3,000~
(ワインリストより)	
Bottled wine (see our wine list)	

※価格は全て税別です。 All prices are exclusive of tax.