



Menu
Japanese & English

ステーキ・海鮮
鉄板焼

北風

KITANAZE

Course Menu

コースメニュー

ヘルシーコース

Healthy course

¥5,500

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

¥6,050

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)

¥6,600

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

¥7,150

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

Recommended seafood & Jersey beef course

¥8,250

前菜
Appetizer

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

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)

又は
or

サーロイン(100g)
Sirloin steak (100g)

*黒毛和牛に変更 +¥1,760

* May be changed to Premium wagyu for extra ¥1,760

*フォアグラソテー追加 +¥1,320

* May add foie gras saute for extra ¥1,320

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

北風 特選コース

Kitakaze special course

¥12,100

前菜
Appetizer

サラダ
Salad

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

トラバガニ
King crab

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)

又は
or

サーロイン(100g)
Sirloin steak (100g)

*黒毛和牛に変更 +¥1,760

* May be changed to Premium wagyu for extra ¥1,760

*フォアグラソテー追加 +¥1,320

* May add foie gras saute for extra ¥1,320

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

月替りペアディナーコース

Monthly special dinner course for two

¥17,600 (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) ¥4,180
Jersey/Sekitani farm Fillet steak (100g)

関谷牧場ジャージー牛 サーロイン(120g) ¥4,400
Jersey/Sekitani farm Sirloin steak (120g)

黒毛和牛 ヒレ(100g) ¥5,940
Premium wagyu fillet (black kuroge beef) 100g

和牛 サーロイン(120g) ¥6,160
"Wagyu" japanese beef Sirloin steak (120g)

はこだて和牛 サーロイン(120g) ¥6,380
Hakodate wagyu sirloin 120g

ラム ガーリックソテー ¥1,320
Garlic sauteed Lamb

八雲豚 ロース ステーキ バルサミコソース ¥1,430
Yakumo Pork Steak with balsamic sauce

桜肉 ヒレステーキ ¥3,080
Sakura (horsemeat) Fillet

フォアグラソテー バルサミコソース ¥2,420
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	¥440
Mini salad	
水菜とゴボウのいろどりサラダ	¥770
Mizuna greens and burdock salad	
イタリア産 ブルーチーズ ゴルゴンゾーラ	¥880
Gorgonzola (Italian blue cheese)	
本日の前菜盛り合わせ	¥880
Today's assortment of appetizers	
スペイン産 生ハム ハモンセラーノ	¥1,210
Raw ham (made in Spain)	
チーズ盛り合わせ	¥1,320
Assorted cheese	

海 鮮

Seafood

カキ 白ワイン蒸し(5ヶ)	¥990
Oysters steamed in white wine (5pcs)	
まぐろステーキ	¥1,760
Tuna Steak	
海鮮2種焼き(4種よりいずれか2点お選び下さい)	¥1,430
2 Selected Grilled Seafood (Choose 2 out of the 4)	
海鮮4種焼き(エビ・ホタテ・イカ・魚)	¥2,750
4 Selected Grilled Seafood (Prawn/Scallop/Squid/Fish)	
活アワビ 肝バターソース	¥3,300
Live Abalone with buttered liver sauce	
オマールエビ	¥4,620
Lobster	
タラバガニ 白ワイン蒸し	¥4,950
King crab steamed in white wine	

Rice

ご 飯

ライス(味噌汁・香の物付) ¥330
Rice (with Miso soup & Pickles)

鶏飯(香の物付) ¥550
Chicken soup rice (with Pickles)

ガーリックライス(味噌汁・香の物付) ¥770
Garlic rice (with Miso soup & Pickles)

ジンジャーライス(味噌汁・香の物付) ¥770
Ginger rice (with Miso soup & Pickles)

カニ焼き飯(味噌汁・香の物付) ¥1,320
Roasted crab rice

Desert

デザート

シャーベット ¥440
Sherbet

ミニケーキ盛り合わせ(4ヶ) ¥990
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	¥715
サッポロクラシック(中瓶)	¥770
Sapporo Classic (Bottle)	
コロナ	¥770
Corona	
ギネス	¥880
Guinness	

🍷 焼酎 Shochu (distilled liquor)

さつま司	¥825
Satsuma-Tsukasa (made from potatoes)	
タンタカタン	¥825
Tantakatan (made from "shiso" japanese basil)	
吉四六	¥935
Kittyomu (made from barley)	
鳥飼	¥990
Torikai (made from rice)	
ゆず酒	¥770
Yuzu-syu (made from "Yuzu" a japanese citron)	
上等梅酒	¥770
Ume-syu (made from Japanese plum)	

🍷 ウイスキー Whiskey

デュワーズ ホワイトラベル	¥770
Dewar's White Label	
シングルモルト余市	¥990
Single Malt Yoichi (Japan)	
シングルモルト白州	¥990
Single Malt Hakushu (Japan)	
ザ・マッカラン12年	¥1,320
The MACALLAN 12years	

🍷 日本酒 Sake

越の誉 清吟	¥990
Koshinohomare (Takanenishiki / Niigata)	
男山 生もと純米	¥990
Otokoyama (Yamada-nishiki / Hokkaido)	
ひめぜん	¥1,650
Himezen (Sweet, Low Alcohol)	
すず音	¥1,980
Suzune (Sparkling)	

🍷 カクテル Cocktail

ジン・トニック	¥825
Gin and Tonic	
モスコー・ミュール	¥825
Moscow Mule	
スプモーニ	¥825
Spumoni	
カンパリ・ソーダ	¥825
Campari and Soda	
ピーチ・ウーロン	¥825
Peach and Oolong tea	
キール	¥825
Kir	

🍷 その他 Other

ソフトドリンク各種	¥550
Soft drinks	
本日のグラスワイン	¥880~
Today's wine (by the glass)	
スパークリングワイン(グラス) ...	¥990
Sparkring wine (by the glass)	
ボトルワイン各種	¥3,300~
(ワインリストより)	
Bottled wine (see our wine list)	