



三甲ゴルフ倶楽部
名古屋シティクラブ

鉄板 信長

TEPPAN
NOBUNAGA

一口のお愉しみ

本日の前菜

契約農家の有機野菜サラダ

季節の焼き野菜

牧草牛 フィレ 100g

白御飯

赤出汁

香の物

季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶



¥6,600 (税込)

醍醐

daigo

一口のお愉しみ

本日の前菜

本日の鮮魚料理

契約農家の有機野菜サラダ

季節の焼き野菜

黒毛和牛 ロース 100g

※ 黒毛和牛 フィレをご希望の場合は、
100g ¥3,300の差額にて承ります。

白御飯 / 赤出汁 / 香の物

※ ガーリックライスをご希望の場合は、
お一人様 ¥1,100の差額にて承ります。

季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶



¥8,800 (税込)

煌

kirameki

一口のお愉しみ

本日の前菜

活鮑 (100gサイズ)

又は

活オマール海老

※ オマール海老はお一人様半身ずつでのご用意
をしております。

ご注文数の合計が奇数となる場合は、¥2,310の
追加料金を頂戴致しますので、予めご了承ください。

錦

nishiki

契約農家の有機野菜サラダ

季節の焼き野菜

黒毛和牛 フィレ 100g

※ 黒毛和牛 ロースへ変更をご希望の
場合は、120gでご用意いたします。

ガーリックライス / 赤出汁 / 香の物

季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶



¥14,850 (税込)

一口のお愉しみ

本日の鉄板前菜

契約農家の有機野菜サラダ

本日の鮮魚料理

本日のステーキ

ガーリックライス

赤出汁 / 香の物

季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶



¥6,600 (税込)

七
彩

sichisai

一つ一つのボリュームは控えめに、様々なお料理をお楽しみ頂ける、女性におすすめのプランです。
(※二名様からのご用意となります。)

本日の前菜

又は

契約農家の有機野菜サラダ

本日のステーキ

白御飯

赤出汁

香の物

緑茶 又は コーヒー



¥4,950 (税込)

縁

enishi

気軽に鉄板焼きをお楽しみ頂ける、ビジネスランチにもお勧めのプランです。

一口のお愉しみ

本日の鉄板前菜

契約農家の有機野菜サラダ

季節の焼き野菜

料理長厳選 純血但馬牛 ロース 120g

- ※ 純血但馬牛のフィレをご希望の場合は、100g ¥4,400の差額にて承ります。
- ※ 純血但馬牛のフィレは仕入れ状況によってご用意出来ない場合もございます。

ガーリックライス

赤出汁 / 香の物

季節のフルーツ

コーヒー 又は 紅茶



¥25,300 (税込)

厳選和牛コース

本日のスープ

契約農家の有機野菜サラダ

黒毛和牛 ロース

季節の温野菜

白御飯 / 赤出汁 / 香の物

アイスクリーム

お飲み物



¥4,400 (税込)

本日のスープ

契約農家の有機野菜サラダ

黒毛和牛 フィレ

季節の温野菜

白御飯 / 赤出汁 / 香の物

アイスクリーム

お飲み物



¥7,700 (税込)

鉄板
お子様料理

～ 一品料理 ～

～ 肉料理 ～

・ 牧草牛フィレステーキ (100g)	¥3,300
・ 黒毛和牛ロースステーキ (100g)	¥6,600
・ 黒毛和牛フィレステーキ (100g)	¥9,900
・ 厳選和牛ロースステーキ (100g)	¥14,300
・ フォアグラ	¥3,850

※ コースのお肉変更は差額にて承ります。

～ 魚料理 ～

・ ホタテ2個 (1人前)	¥2,200
・ フカヒレ (1枚)	¥5,500
・ オマール海老 (1尾) ※ 要予約	¥7,700
・ 鮑 (150gサイズ) ※ 要予約	¥7,700
・ 伊勢海老 (1尾) ※ 要予約	¥11,000
・ 車海老 (1人前) ※ 要予約	¥4,400
・ ウニ ※ 要予約	※ 時価

～ その他 ～

・ ガーリックライスセット	¥2,200
・ 白ご飯セット	¥1,100