

Lunch Menu ランチ

Steak Lunch

ステーキランチ

平日限定
Weekdays only

¥4,000 (税別)
¥4,400 (税込)

旬菜彩サラダ
Seasonal Salad

焼き野菜4種
4 Types of Grilled Vegetables

US産牛サーロイン 鉄板焼き 150g
US Beef Sirloin Teppanyaki 150g

お食事
あきたこまち 香の物 秋田味噌汁
Rice Set: Akitakomachi with Miso Soup and Pickles

広島直伝 ガーリックもやし炒め
Hiroshima-Style, Stir-Fried Bean Sprouts with Garlic

本日のデザート or フルーツ
Today's Dessert or Fruit

本日の前菜 + ¥500 (税別)
Today's Appetizer ¥550 (税込)

秋田名産いぶりがっこ入りガーリックライス + ¥847 (税別)
Garlic Rice with Akita Specialty Iburi Gakko Pickles ¥931 (税込)

US産牛サーロイン 200g + ¥500 (税別)
US Beef Sirloin 200g ¥550 (税込)

Ladies' Lunch

レディースランチ

¥5,500 (税別)
¥6,050 (税込)

本日の小前菜盛り合わせ
Assorted Small Appetizers of the Day

鉄板で仕上げるロメインシーザーサラダ
Romaine Caesar Salad Finished on Teppan

オガーレ直送 魚介の鉄板焼き
Teppanyaki Seafood Delivered Directly from Ogare

US産牛サーロイン 60g
本日の焼き野菜各種
US Beef Sirloin, 60g, with Grilled Vegetables of the Day

お食事
あきたこまち 香の物 秋田味噌汁
Rice Set: Akitakomachi with Miso Soup and Pickles

広島直伝 ガーリックもやし炒め
Hiroshima-Style, Stir-Fried Bean Sprouts with Garlic

デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

秋田名産いぶりがっこ入りガーリックライス + ¥847 (税別)
Garlic Rice with Akita Specialty Iburi Gakko Pickles ¥931 (税込)

*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください
Please notify us in advance if you have food allergies.

Akita Lunch Course Recommended for the Season

季節のおすすめ秋田ランチコース

¥6,600^(税別)
¥7,260^(税込)

季節の小前菜盛り合わせ
Assorted Small Appetizers of the Season

本日のスープ
Today's Soup

焼き野菜
Grilled Vegetables

オガーレ直送 本日の男鹿鮮魚
シェフのおまかせソースとともに
Today's Fresh Fish Delivered Directly from Ogare with Chef's Choice Sauce

US産牛鉄板焼きフィレ 60g 又は サーロイン 80g
US Beef Teppanyaki Fillet 60g or Sirloin 80g

お食事
あきたこまち 秋田味噌汁 香の物
Rice Set : Akitakomachi with Miso Soup and pickles

広島直伝 もやし炒め
Hiroshima-Style, Stir-Fried Bean Sprouts

特製デザート盛り合わせ
Assorted Special Desserts

Japanese Beef Steak Lunch

国産牛ステーキランチ

¥8,800^(税別)
¥9,680^(税込)



季節の小前菜盛り合わせ
Assorted Small Appetizers of the Season

温かい前菜
八幡平ポークとロメインレタスのシーザーサラダ
Warm Appetizer : Hachimantai Pork and Romaine Lettuce Caesar Salad

焼き野菜
Grilled Vegetables

国産牛鉄板焼き
フィレ 150g 又は サーロイン 180g
Japanese Beef Teppanyaki Fillet 150g or Sirloin 180g

お食事
あきたこまち 秋田味噌汁 香の物
Rice Set : Akitakomachi with Miso soup and Pickles

デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

アップグレード
Upgrade

◎秋田県産錦牛ロース ¥3,000^(税別)
¥3,300^(税込)
または フィレ ¥4,000^(税別)
¥4,400^(税込)
Akita Nishiki Beef Loin or Fillet

秋田名産いぶりがっこ入り
ガーリックライス + ¥847^(税別)
¥931^(税込)
Garlic Rice with Akita Specialty Iburi Gakko Pickles

*表示価格には、サービス料が含まれています。
The listed prices include service charges.

*仕入れ状況により、告知無くメニューが変更になる場合がございます。
Depending on stock availability, the menu may change without notice.

*写真はイメージです。
Photos are for illustration purposes only.

Dinner Menu ディナー

太平ディナー コース Dinner Course Taihei

¥11,000 (税別)
¥12,100 (税込)

アミューズ
Amuse

お刺身盛り合わせ
Assorted Sashimi

オガーレ直送 本日のお魚料理
Today's Fish Directly Delivered from Ogare

焼き野菜
Grilled Vegetables

国産牛鉄板焼き
フィレ 100g 又は サーロイン 120g
Japanese Beef Teppanyaki Fillet 100g or Sirloin 120g

お食事
あきたこまち 秋田味噌汁 香の物
Rice Set: Akitakomachi with Miso Soup and Pickles

デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

鳥海ディナー コース Dinner Course Chokai

¥13,200 (税別)
¥14,520 (税込)

アミューズ
Amuse

お刺身盛り合わせ
Assorted Sashimi

オガーレ直送 本日のお魚料理
Today's Fish Directly Delivered from Ogare

焼き野菜
Grilled Vegetables

黒毛和牛鉄板焼き
フィレ 100g 又は サーロイン 120g
Black Wagyu Teppanyaki Fillet 100g or Sirloin 120g

お食事
あきたこまち 秋田味噌汁 香の物
Rice Set: Akitakomachi with Miso Soup and Pickles

デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

アップグレード
Upgrade

◎秋田県産錦牛ロース ¥3,000 (税別)
¥3,300 (税込)
または フィレ ¥4,000 (税別)
¥4,400 (税込)
Akita Nishiki Beef Loin or Fillet

秋田名産いぶりがっこ入り
ガーリックライス + ¥847 (税別)
¥931 (税込)

Garlic Rice with Akita Specialty Iburigakko Pickles

真山ディナー コース Dinner Course Shinzan

¥16,500 (税別)
¥18,150 (税込)

季節の小前菜盛り合わせ
Assorted Small Appetizers of the Season

活帆立貝とオガーレ直送野菜のカルパッチョ
Carpaccio of Live Scallops and Vegetables Delivered Directly from Ogare

お刺身盛り合わせ
Assorted Sashimi

男鹿産真鯛の鉄板焼き レモンと男鹿の塩
Red Sea Bream Teppanyaki with Lemon and Oga Salt

焼き野菜
Grilled Vegetables

黒毛和牛の鉄板焼き
フィレ 100g 又は サーロイン 120g
Black Wagyu Teppanyaki Fillet 100g or Sirloin 120g

お食事
秋田名産いぶりがっこ入りガーリックライス
Rice Set: Garlic Rice with Akita Specialty Iburigakko Pickles

特製デザート盛り合わせ または フルーツ盛り合わせ
Assorted Special Desserts or Fruit Platter



*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください
Please notify us in advance if you have food allergies.

紫陽花ディナー
コース
Dinner Course Hydrangea

¥18,700 (税別)
¥20,570 (税込)



季節の小前菜盛り合わせ

Assorted Small Appetizers of the Season

活帆立貝と野菜のカルパッチョ

Carpaccio of Live Scallops and Vegetables Delivered Directly from Oga

鮑またはオマール海老の鉄板焼き 秋田県産茸のデュクセル
香草バターソース

Abalone or Lobster Teppanyaki, Akita Mushroom Duxelle, with Herb Butter Sauce

男鹿産真鯛の鉄板焼き レモンと男鹿の塩

Red Sea Bream Teppanyaki with Lemon and Oga Salt

焼き野菜

Grilled Vegetables

秋田県産錦牛の鉄板焼き

フィレ 100g 又は サーロイン 120g

Akita Nishiki Beef Fillet 100g or Sirloin 120g

お食事

秋田名産いぶりがっこ入りガーリックライス

または、男鹿産真鯛の茶漬け 香の物

Rice Set: Garlic Rice with Akita Specialty Iburi Gakko Pickles or Chazuke (Rice in Tea/Dashi) with Oga Red Sea Bream, with Pickles

特製デザート盛り合わせ または フルーツ盛り合わせ

Assorted Special Desserts or Fruit Platter

特選 蓮ディナー
コース

Special Selection Dinner Course Ren

要 予 約
reservation
required

¥26,400 (税別)
¥29,040 (税込)

ズワイガニとアボカド キヤビア添え

Snow Crab and Avocado with Caviar

フォアグラの鉄板焼き マデラ酒ソース

Foie Gras Teppanyaki Madeira Sauce

活伊勢海老 鉄板焼き アメリケーヌソース

Live Spiny Lobster Teppanyaki American Sauce

男鹿産真鯛の鉄板焼き トリュフの香り

Teppanyaki Red Sea Bream from Oga with Truffle Aroma

焼き野菜

Grilled Vegetables

秋田県産錦牛の鉄板焼き フィレ 100g 又は サーロイン 120g

Akita Nishiki Beef Fillet 100g or Sirloin 120g

お食事

秋田名産いぶりがっこ入りガーリックライス

または、男鹿産真鯛の茶漬け 香の物

Rice Set: Garlic Rice with Akita Specialty Iburi Gakko Pickles or Chazuke (Rice in Tea/Dashi) with Oga Red Sea Bream, with Pickles

特製デザート盛り合わせ または フルーツ盛り合わせ

Assorted Special Desserts or Fruit Platter



*表示価格には、サービス料が含まれています。
The listed prices include service charges.

*仕入れ状況により、告知無くメニューが変更になる場合がございます。
Depending on stock availability, the menu may change without notice.

*写真はイメージです。
Photos are for illustration purposes only.

A La Carte

一品料理

前菜

Appetizer

本日の前菜
Today's Appetizer

¥1,100 (税別)
¥1,210 (税込)

魚介 / 甲殻類

Seafood / Shellfish

活伊勢海老ハーフ **要予約**
Live Lobster Half Reservation Required

¥10,000 (税別) ~
¥11,000 (税込) ~

活鮑 **要予約**
Live Abalone Reservation Required

¥6,000 (税別) ~
¥6,600 (税込) ~

鮮魚の鉄板焼き
Fresh Fish Teppanyaki

¥2,500 (税別) ~
¥2,750 (税込) ~

特選ステーキ

Special Steak

国産牛 フィレ 120g 又は サーロイン 150g
Japanese Beef Fillet, 120g or Sirloin 150g

¥7,500 (税別) ~
¥8,250 (税込) ~

特選黒毛和牛 フィレ 120g 又は サーロイン 150g
Specially Selected Black Wagyu Fillet 120g or Sirloin 150g

¥8,500 (税別) ~
¥9,350 (税込) ~

秋田県産錦牛 フィレ 120g 又は サーロイン 150g
Akita Nishiki Beef Fillet 120g or Sirloin 150g

¥9,000 (税別) ~
¥9,900 (税込) ~

ブランド牛 フィレ 120g 又は サーロイン 150g **要予約**
Brand Beef Fillet 120g or Sirloin 150g Reservation Required

¥13,000 (税別) ~
¥14,300 (税込) ~



*食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください
Please notify us in advance if you have food allergies.

旬野菜 / サラダ

Seasonal Vegetables / Salad

旬菜グリーンサラダ
Seasonal Green Salad¥660 (税別)
¥726 (税込)焼き野菜3種
3 Types of Grilled Vegetables¥550 (税別)
¥605 (税込)

お食事

Rice

あきたこまち・秋田味噌汁・香の物
Akitakomachi with Miso Soup and Pickles¥1,100 (税別)
¥1,210 (税込)ガーリックライス
Garlic Rice¥1,500 (税別)
¥1,650 (税込)

デザート

Dessert

バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream¥660 (税別)
¥726 (税込)抹茶アイスクリーム
Matcha Ice Cream¥660 (税別)
¥726 (税込)本日のデザート
Today's Dessert¥880 (税別)
¥968 (税込)

*表示価格には、サービス料が含まれています。
The listed prices include service charges.

*仕入れ状況により、告知無くメニューが変更になる場合がございます。
Depending on stock availability, the menu may change without notice.

*写真はイメージです。
Photos are for illustration purposes only.