

Beef Steak Course (Imported Beef) 輸入牛ディナーコース

	150g	200g
A ディナーコース Appetizer / Fresh green Salad / Beef Steak / Rice / Miso soup / Pickles / Dessert / Coffee or Tea 前菜盛り合わせ / 野菜サラダ / 厳選ステーキ (ヒレ又はロース) / ご飯 / 味噌汁 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶	5,500円 (6,050円税込)	6,500円 (7,150円税込)
B ディナーコース Appetizer / Soup / Seasonal Seafood / Fresh green Salad / Beef Steak 120g / Rice / Miso soup / Pickles / Dessert / Coffee or Tea 前菜 / スープ / 季節の魚介鉄板焼き / 野菜サラダ / 厳選ステーキ 120g (ヒレ又はロース) / ご飯 / 味噌汁 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶		6,500円 (7,150円税込)

Abalone & Japanese Beef Steak Course 活鮑と厳選ステーキ

Appetizer / Soup / Abalone & Roasted vegetables / Fresh green Salad / Beef Steak 100g /
Rice / Miso soup / Pickles / Dessert / Coffee or Tea
前菜 / スープ / 活鮑・野菜の鉄板焼き / 野菜サラダ / 厳選ステーキ 100g /
ご飯 / 味噌汁 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶

Japanese Wagyu & Holstein Crossbred Beef (100g Tenderloin or 100g Sirloin) 国産牛 (交雑種) ヒレ又はロース	12,300円 (13,530円税込)
Japanese Wagyu Beef (100g Tenderloin or 100g Sirloin) 黒毛和牛 ヒレ又はロース	13,500円 (14,850円税込)
NOTO-Premium Wagyu Beef 100g Sirloin 能登牛プレミアム ロース	14,500円 (15,950円税込)
Japanese A5 grade Wagyu Beef 100g Tenderloin 特選黒毛和牛 ヒレ	14,900円 (16,390円税込)

Child Course チャイルドセット

スープ / 海鮮料理 / ステーキ又はハンバーグ / ご飯 / 味噌汁 / 香の物 /
デザート / ジュース (オレンジ or アップル or ウーロン)

和牛ハンバーグ	2,500円 (2,750円税込)
輸入牛ヒレステーキ	3,000円 (3,300円税込)

ニンニクライスへの変更はプラス 700円 (税込価格 770円) にて承ります
※別途サービス料 5%をご精算時に頂戴いたします。



Steak Dinner Course ステーキディナーコース

Appetizer / Fresh green Salad / Beef Steak /
Rice / Miso soup / Pickles / Dessert / Coffee or Tea
前菜盛り合わせ / 野菜サラダ / 厳選ステーキ /
ご飯 / 味噌汁 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶

	150g	200g
Japanese Wagyu & Holstein Crossbred Beef (Tenderloin or Sirloin) 国産牛 (交雑種) ヒレ又はロース	8,300円 (9,130円税込)	10,300円 (11,330円税込)
※お肉の追加は 50g 単位 2,000円 (税込価格 2,200円)		
Japanese Wagyu Beef (Tenderloin or Sirloin) 黒毛和牛 ヒレ又はロース	10,400円 (11,400円税込)	12,900円 (14,190円税込)
※お肉の追加は 50g 単位 2,500円 (税込価格 2,750円)		
NOTO-Premium Wagyu Beef Sirloin 能登牛プレミアム ロース	11,500円 (12,650円税込)	14,500円 (15,950円税込)
※お肉の追加は 50g 単位 3,000円 (税込価格 3,300円)		
Japanese A5 grade Wagyu Beef Tenderloin 特選黒毛和牛 ヒレ	12,000円 (13,200円税込)	15,300円 (16,830円税込)
※お肉の追加は 50g 単位 3,300円 (税込価格 3,630円)		

Rokkakudo Dinner Course 六角堂ディナーコース

Appetizer / Soup / Sautéed seasonal seafood / Fresh green Salad / Beef Steak 120g
Rice / Miso soup / Pickles / Dessert / Coffee or Tea
前菜 / スープ / 季節の魚介鉄板焼き / 野菜サラダ / 厳選ステーキ 120g /
ご飯 / 味噌汁 / 香の物 / デザート / コーヒー又は紅茶

Japanese Wagyu & Holstein Crossbred Beef (Tenderloin or Sirloin) 国産牛 (交雑種) ヒレ又はロース	8,500円 (9,350円税込)
Japanese Wagyu Beef (Tenderloin or Sirloin) 黒毛和牛 ヒレ又はロース	10,200円 (11,220円税込)
NOTO-Premium Wagyu Beef Sirloin 能登牛プレミアム ロース	11,200円 (12,320円税込)
Japanese A5 grade Wagyu Beef Tenderloin 特選黒毛和牛 ヒレ	11,700円 (12,870円税込)

ニンニクライスへの変更はプラス 700円 (税込価格 770円) にて承ります
※別途サービス料 5%をご精算時に頂戴いたします。

Royal Course ロイヤルディナーコース

Appetizer 前菜盛り合わせ Warm Appetizer 温前菜	Japanese Wagyu Beef (Tenderloin or Sirloin) 黒毛和牛 ヒレ又はロース 15,500円 (17,050円税込)
Soup スープ Sautéed Live Abalone 活鮑・季節野菜の鉄板焼き	NOTO-Premium Wagyu Beef Sirloin 能登牛プレミアム ロース 16,500円 (18,150円税込)
Fresh Green Salad 野菜サラダ Steak 100g 厳選ステーキ 100g	Japanese A5 grade Wagyu Beef Tenderloin 特選黒毛和牛 ヒレ 16,900円 (18,590円税込)
Rice with garlic / Miso soup / Pickles ニンニクライス 味噌汁 香の物	
Dessert デザート Coffee or Tea コーヒー	

※2名様より、1名様プラス2,750円税込で活ロブスターに変更可能です。

Imperial Course インペリアルディナーコース

Appetizer 前菜盛り合わせ Warm Appetizer 温前菜	NOTO-Premium Wagyu Beef Sirloin 能登牛プレミアム ロース 24,000円 (26,400円税込)
Sautéed Live Abalone 活鮑・季節野菜の鉄板焼き Sautéed Live Lobster 活ロブスター鉄板焼き ワイン蒸し	Japanese A5 grade Wagyu Beef Tenderloin 特選黒毛和牛 ヒレ 24,500円 (26,950円税込)
Fresh Green Salad 野菜サラダ Steak 100g 厳選ステーキ 100g	
Rice with garlic / Miso soup / Pickles ニンニクライス 味噌汁 香の物	
Dessert デザート Coffee or Tea コーヒー	

※奇数の人数でのご注文の場合は、ロブスター半身分(4,950円)の追加料金をいただきます。

ニンニクライスへの変更はプラス700円(税込価格770円)にて承ります

※別途サービス料5%をご精算時に頂戴いたします。

**Order cut Steak
オーダーカットステーキ**

		100g	150g	200g
Japanese Wagyu & Holstein Crossbred Beef 国産牛（交雑種）	Sirloin コース	3,700円 (4,070円税込)	5,250円 (5,775円税込)	6,800円 (7,480円税込)
	Tenderloin ヒレ	4,500円 (4,950円税込)	6,500円 (7,150円税込)	8,500円 (9,350円税込)
Japanese Wagyu Beef 黒毛和牛	Sirloin コース	4,400円 (4,840円税込)	6,300円 (6,930円税込)	8,200円 (9,020円税込)
	Tenderloin ヒレ	5,800円 (6,380円税込)	8,350円 (9,185円税込)	10,900円 (11,990円税込)
NOTO-primium Wagyu Beef 能登牛プレミアム	Sirloin コース	5,600円 (6,160円税込)	8,200円 (9,020円税込)	10,800円 (11,880円税込)
Japanese A5 grade Wagyu Beef 特選黒毛和牛	Tenderloin ヒレ	7,000円 (7,700円税込)	10,200円 (11,220円税込)	13,400円 (14,740円税込)

**Seafood
魚介料理**

White tiger prawn 有頭海老	2,000円 (2,200円税込)	Catch of the Day (Please ask cook) 今月のお魚料理	2,200円 (2,420円税込)
Scallop 帆立貝柱	3,100円 (3,410円税込)	Fresh Live abalone 活鮑	5,500円 (6,050円税込)
Squid 烏賊	2,200円 (2,420円税込)	Fresh Live lobster 活ロブスター	15,000円 (16,500円税込)

**Meal Set, Salad
お食事・サラダ**

Fresh vegetables salad 生野菜サラダ	1,200円 (1,320円税込)	Garlic Rice Meal Set (Garlic Rice, Miso Soup, Pickles, Fresh Green Salad, Coffee or Tea) ニンニクライスセット	1,300円 (1,430円税込)
Tomato salad トマトサラダ	1,200円 (1,320円税込)	Meal Set (Rice, Miso Soup, Pickles, Fresh Green Salad, Coffee or Tea) お食事セット	970円 (1,067円税込)

ニンニクライスへの変更はプラス 700 円（税込価格 770 円）にて承ります
※別途サービス料 5%をご精算時に頂戴いたします。