

# Lunch Menu

## ランチ

Spring lunch

### 春彩ランチ

¥5,060

蛍烏賊と新じゃがのアヒージョ  
Ajijio Firefly Squid and Potatoes

広島レモンサーモンの鉄板ソテー  
春キャベツのクーリーソース

Sauteed Hiroshima Lemon Salmon with Spring Cabbage Sauce

新玉ねぎサラダ  
Fresh Onion Salad

季節の焼き野菜  
Grilled Seasonal Vegetables

アンガス牛ステーキ  
(フィレ80g または サーロイン100g)  
Angus Beef Steak (80g Fillet or 100g Sirloin)

もやし炒め  
Bean Sprout Saute

世羅産白飯、赤出汁、香の物  
Rice with Miso Soup, Pickles

ブラッドオレンジのソルベ ヨーグルトパンナコッタ  
Blood Orange Sorbet and Yogurt Panna Cotta

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

Seafood Lunch

### シーフードランチ

¥4,048

旬菜のサラダ  
Salad

季節の焼き野菜  
Grilled Seasonal Vegetables

旬の魚介の盛り合わせ  
Assorted Seasonal Seafood

もやし炒め  
Bean Sprout Saute

世羅産白飯、赤出汁、香の物  
Rice with Miso Soup, Pickles

愛宕特製デザート  
Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



Image photo

平日限定 Weekday only

Steak Lunch

### ステーキランチ

¥4,048

旬菜のサラダ  
Salad

季節の焼き野菜  
Grilled Seasonal Vegetables

アンガス牛ステーキ  
(フィレ100g または サーロイン120g)  
Angus Beef Steak (100g Fillet or 120g Sirloin)

もやし炒め  
Bean Sprout Saute

世羅産白飯、赤出汁、香の物  
Rice with Miso Soup, Pickles

愛宕特製デザート  
Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

#### ◎アンガス牛グレードアップメニュー

アンガス牛から各黒毛和牛へのアップグレードは追加料金で可能です。

黒毛和牛(A4) ¥4,301- / 黒毛和牛(A5) ¥7,337- / ブランド牛(A5) ¥9,614-

Upgrade from Angus Beef to Wagyu Beef is available for an additional charge.  
Black Beef(A4) ¥4,301- / Black Beef(A5) ¥7,337- / Branded Beef(A5) ¥9,614-

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome enquiries about ingredients from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

当店で使用しているお米はすべて国産米です。

All rice in the menu is produced domestically.

Atago Lunch

### 愛宕ランチ

¥6,072

旬のオードブル  
Seasonal Appetizer

季節のスープ  
Seasonal Soup

本日の鮮魚の鉄板焼き  
Today's Fish

旬菜サラダ  
Seasonal Salad

季節の焼き野菜  
Seasonal Vegetables

アンガス牛ステーキ  
(フィレ60g または サーロイン70g)  
Angus Beef Steak (60g Fillet or 70g Sirloin)

もやし炒め  
Bean Sprout Saute

世羅産白飯、赤出汁、香の物  
Rice with Miso Soup, Pickles

愛宕特製デザート  
Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



Image photo

#### ◎オプションメニュー

お食事(ご飯・赤出汁・香の物)を追加料金で、ガーリックライス、鯛茶漬け(¥1,012)に変更できます。  
White Rice can be changed to Garlic Rice or Rice with Sea Bream in Soup with Additional Charge.(¥1,012)

Reservation is requested by the day before

#### 前日までのご予約制

Lady's Course

レディース鉄板会席 ¥4,807 ※割引対象外 No discount available

女性のためのお得なランチコースです。  
※男性も女性と一緒の場合に限り、ご利用いただけます。

3種の小前菜  
Appetizer

帆立貝柱の鉄板焼き  
Grilled Scallop

旬の魚介の鉄板焼き  
Grilled Seasonal Seafood

アンガス牛ステーキ(60g)  
Angus Beef Steak(60g)

世羅産白飯、赤出汁、香の物  
Rice with Miso Soup, Pickles

愛宕特製デザート  
Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

ブランド牛(A5) ¥12,397  
Prime Japanese Beef Steak Lunch 黒毛和牛(A5) ¥10,373  
特選和牛ランチ 黒毛和牛(A4) ¥8,349

旬のオードブル  
Seasonal Appetizer

旬菜サラダ  
Seasonal Salad

季節の焼き野菜  
Seasonal Vegetables

黒毛和牛ステーキ  
(フィレ100g または サーロイン120g)  
Prime Japanese Beef Steak(100g fillet or 120g sirloin)

もやし炒め  
Bean Sprout Saute

世羅産白飯、赤出汁、香の物  
Rice with Miso soup, Pickles

愛宕特製デザート  
Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

#### \*ステーキグラムアップ出来ます

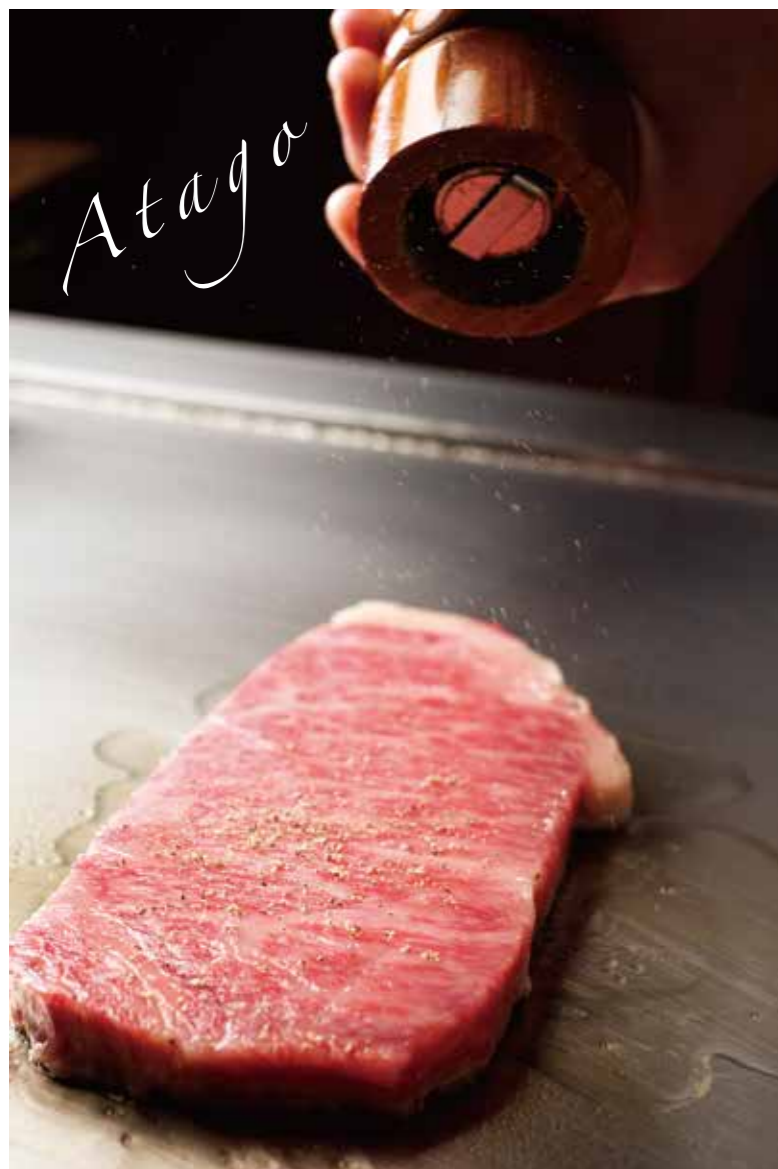
アンガス牛 (フィレ 10g~ ¥506 ~ / サーロイン 10g~ ¥506 ~)

Larger-sized Steak is available ; Angus Beef (Fillet 10g~ ¥506~ / Sirloin 10g~ ¥506~)

表示価格には、税金・サービス料が含まれております。

The price includes service charge and tax.

目で舌で五感で楽しむ



素材そのままの美味しさを  
シェフの巧みな技で、更なる極みの逸品へ



### 黒毛和牛とは

和牛四種

(黒毛和牛・褐毛和牛・無角和牛・日本短角種)の一種  
きめが細かく、まろやかで柔らかく、肉色は鮮やかな紅赤色  
その中に細かなサシ(霜降り)があり、  
また脂肪の風味も極めて良く、  
肉の旨みにおいて、他の品種の追随を有しません。

選び抜かれた特選黒毛和牛をご堪能ください。

産地につきましては、お気軽にシェフにお尋ねください。



Reservation only  
ご予約制の豪華絢爛コース

至高コース

SHIKOU Course

¥33,396



image (イメージ)

和洋前菜三種盛り  
Atago special Appetizers

旬の逸品の土瓶蒸し  
Steamed Seafood Delicacies

活黒鮑の蒸し焼き 磯の香りと季節の素材と共に  
Steamed Abalone with Seasonal Treat

活伊勢海老と新鮮野菜の鉄板フランベ  
Spiny Lobster Flambé with Vegetables

ブランド牛ステーキ(A5)(フィレ60g)  
A5 Grande Branded Japanese Beef Steak (80g Fillet)

伊勢海老具足汁  
Miso Soup with Japanese Spiny Lobster

<下記よりお選びください>  
< Choose one dish from below >

世羅産白飯/ 炙り鯛茶漬け・香の物/ ガーリックライス  
Rice with Pickles / Rice with Grilled Sea Bream in Soup, Pickles / Garlic Rice

愛宕特製デザート  
Chef's Special Dessert

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome enquiries about ingredients from customers  
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

※仕入れ状況により産地が変わる場合がございます。  
The menu is subject to change based on the availability.

※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。  
The price includes service charge and tax.

# A la Carte

## 一品料理

### 先付・前菜・スープ Appetizer/ Soup

厳選キャビアとじゃがいものパンケーキ Caviar with Potato Pancake	¥5,313
本日の小前菜 Today's Appetizer	¥759
本日のスープ Today's Soup	¥759
広島みのり牛 テールコンソメスープ Atago's Special Oxtail Consomme Soup	¥2,024
フォアグラのソテー Foie Gras Saute	¥3,795

### スペシャリテ Specialty

世界三大珍味オムレツ(キャビア・フォアグラ・トリュフ) Omelette with Caviar, Foie Gras, Truffle	¥6,578
---	--------

### 魚介・甲殻類 Fish/ Shellfish

カナダ産オマール海老 1尾 Canadian Homard	¥9,867
活蝦夷鮑(100g~) Ezo-Abalone	¥6,325 ~
北海道産帆立貝 Hokkaido Scallop	¥2,024
鮮魚の鉄板焼き Seasonal Fish	¥1,771 ~
水鳥賊 Squid	¥2,783

### 愛宕特選ステーキ Beef Steak

ブランド牛(A5) Branded Beef	フィレステーキ Fillet Steak	100g ~	¥13,662 ~
特選黒毛和牛(A5) Supreme Japanese Beef	サーロインステーキ	120g ~	¥11,638 ~
	フィレステーキ	100g ~	¥11,638 ~
黒毛和牛(A4) Prime Japanese Beef	サーロインステーキ	120g ~	¥8,602 ~
	フィレステーキ	100g ~	¥8,602 ~

### 旬野菜・フレッシュサラダ Vegetables/ Salad

旬菜グリーンサラダ Seasonal Salad	¥759
もやし炒め Bean Sprout Saute	¥506
焼き野菜5種 Grilled Vegetables (5 types)	¥759
焼き野菜3種 Grilled Vegetables (3 types)	¥506

### お食事 Rice

世羅産白飯、赤出汁、香の物 Rice with Miso Soup, Pickles	¥759
ガーリックライス Garlic Rice	¥1,771
炙り鯛茶漬け Rice with Sea Bream in Soup	¥1,771

### デザート Dessert

季節のデザート Seasonal Dessert	¥1,012 ~
シャーベット Sherbet	¥759
バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥759
抹茶アイスクリーム Green Tea Ice Cream	¥759
コーヒー Coffee	¥759
紅茶 Tea	¥759

表示価格には、税金・サービス料が含まれております。  
The price includes service charge and tax.

# Course Menu

## 春薫コース Spring Course

黒毛和牛ステーキが愉しめる季節のコース  
Japanese Wagyu Beef and Seasonal Course

**ブランド牛(A5)** ¥19,481  
黒毛和牛(A5) ¥16,951  
黒毛和牛(A4) ¥13,662



Image photo

**蛍烏賊と春キャベツのミニオコ**  
Okonomiyaki with Firefly Squid and Spring Cabbage

**新玉ねぎのムース 春の装い**  
Fresh Onion Mousse

**フォアグラのソテー 焼き八朔のガストリックソース  
自家製ブリオッシュ添え**  
Sautéed Foie Gras with Gastrique Sauce of Hassaku  
with Homemade Brioche

**広島レモンサーモンの吟醸マリネソテー  
温度卵とラビゴットソース**  
Sautéed Ginjyo Hiroshima Lemon Salmon  
with Egg and Ravigotte Sauce

**焼き野菜3種**  
Grilled Vegetables(3 types)

**黒毛和牛ステーキ  
(フィレ60g またはサーロイン70g)**  
Japanese Wagyu Beef Steak (60g Fillet or 70g Sirloin)

**世羅産白飯・赤出汁・香の物**  
Rice with Miso Soup, Pickles

**フランボワーズとピスタチオムース**  
Raspberry and Pistachio Mousse

**コーヒー または 紅茶**  
Coffee or Tea

## ステーキコース Beef Steak Course

**ブランド牛(A5)** ¥15,433  
黒毛和牛(A5) ¥13,409  
黒毛和牛(A4) ¥10,120

**アミューズ**  
Starter

**旬のオードブル**  
Seasonal Appetizer

**焼き野菜3種**  
Grilled Vegetables (3 types)

**黒毛和牛ステーキ  
(フィレ100g または サーロイン120g)**  
Japanese Wagyu Steak (100g Fillet or 120g Sirloin)

**世羅産白飯・赤出汁・香の物**  
Rice with Miso Soup, Pickles

**愛宕特製デザート**  
Chef's Special Dessert

**コーヒー または 紅茶**  
Coffee or Tea

## 海幸コース Seafood Course

魚介をたっぷりとお楽しみください  
Deluxe Seafood  
¥11,638

**旬菜サラダ**  
Vegetables Salad

**旬のオードブル**  
Seasonal Appetizer

**水烏賊の鉄板焼き**  
Grilled Squid

**焼き野菜と帆立貝柱**  
Grilled Vegetables and Scallop

**本日の鮮魚 愛宕スタイル**  
Today's Fish Atago style

**世羅産白飯・赤出汁・香の物**  
Rice with Miso Soup, Pickles

**愛宕特製デザート**  
Chef's Special Dessert

**コーヒー または 紅茶**  
Coffee or Tea

◎海幸コース追加オプション  
\*活蝦夷鮑(100g~)を追加 ¥6,325~  
Ezo-Abalone (¥6,325~) is available.

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。  
We welcome enquiries about ingredients from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

◎当店で使用しているお米はすべて国産米です。  
All rice in the menu is produced domestically.

◎仕入れ状況により産地が変わる場合がございます。  
The menu is subject to change based on the availability.

## 銘柄牛コース Branded Beef Course

最上級の銘柄黒毛和牛  
をご堪能ください  
Branded Beef

**ブランド牛(A5)** ¥16,698

**アミューズ**  
Starter

**旬のオードブル**  
Seasonal Appetizer

**広島みのり牛 テールコンソメスープ**  
Atago's Special Oxtail Soup

**焼き野菜3種**  
Grilled Vegetables (3 types)

**ブランド黒毛和牛ステーキ(A5)  
(フィレ80g)**  
Premium Branded Wagyu Steak (80g Fillet)

**世羅産白飯・赤出汁・香の物**  
Rice with Miso Soup, Pickles

**愛宕特製デザート**  
Chef's Special Dessert

**コーヒー または 紅茶**  
Coffee or Tea

## 愛宕コース Atago Course

鉄板焼きならではの  
新鮮素材をご堪能ください  
Best Beef and Seafood for Teppanyaki  
**ブランド牛(A5)** ¥19,481  
黒毛和牛(A5) ¥17,710

**アミューズ**  
Starter

**旬のオードブル**  
Seasonal Appetizer

**活カナダ産オマール海老 または 活蝦夷鮑**  
Homard or Ezo-Abalone

**焼き野菜3種**  
Grilled Vegetables (3 types)

**黒毛和牛ステーキ(A5)  
(フィレ80g またはサーロイン100g)**  
Japanese Wagyu Steak (80g Fillet or 100g Sirloin)

**世羅産白飯・赤出汁・香の物**  
Rice with Miso Soup, Pickles

**愛宕特製デザート**  
Chef's Special Dessert

**コーヒー または 紅茶**  
Coffee or Tea

※活オマール海老は2名様より承ります  
Homard is available from 2 person order.

### ◎オプションメニュー

お食事(ご飯・赤出汁・香の物)を追加料金で、**ガーリックライス**、**鯛茶漬け** (¥1,012)に変更できます。  
White Rice can be changed to Garlic Rice or Rice with Sea Bream in Soup with Additional Charge.(¥1.012)

## 匠コース

Chef's Special Course

シェフおすすめの逸品と特選黒毛和牛の贅沢なコースです  
Chef's recommendation with Branded Beef

**ブランド牛(A5)** ¥26,312  
黒毛和牛(A5) ¥24,288

**厳選キャビアとじゃがいものパンケーキとサワークリーム**  
Caviar and Potato Pancake with Sour Cream

**旬のオードブル**  
Seasonal Appetizer

**活カナダ産オマール海老 または 活蝦夷鮑**  
Homard or Ezo-Abalone

**広島みのり牛 テールコンソメスープ**  
Atago's Special Oxtail Soup

**焼き野菜3種**  
Grilled Vegetables (3 types)

**黒毛和牛ステーキ(A5) (フィレ80g またはサーロイン100g)**  
Japanese Wagyu Steak (80g Fillet or 100g Sirloin)

<下記よりお選びください>  
世羅産白飯・赤出汁・香の物/ **ガーリックライス**/ **鯛茶漬け**  
< Choose one dish from below >  
Rice with Miso Soup, Pickles/  
Garlic rice/ Rice with Sea Bream in Soup

**愛宕特製デザート**  
Chef's Special Dessert

**コーヒー または 紅茶**  
Coffee or Tea

※活オマール海老は2名様より承ります  
Homard is available from 2 person order.



表示価格には、税金・サービス料が含まれております。  
The price includes service charge and tax.