

ランチ

辻明（つじめい） 一二五〇〇円

寒鰯のマリネ 柚子香るジュレ

種子島産 安納芋のポタージュ

殻付きホタテ貝のムニエル

北海道産ムラサキウニ追加

十二五〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ

十五〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十一〇〇〇〇円

季節のガリッククライス

赤出汁

自家製ぬか漬け

銀シャリ山形県産つや姫

赤出汁

自家製ぬか漬け

季節のお好み焼き

赤出汁

自家製ぬか漬け

金柑コンポート 東京はちみつと金柑ソルベ

日本酒エスプーマ アーモンドクリーム クランブル

本メニューご提供期間：二〇二五年二月一日～二〇二六年二月二八日

（GF）グルテンフリー（PB）植物由来（PF）植物中心（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ランチ

灯縁（とうえん） 一八〇〇〇円

寒鰯のマリネ 柚子香るジュレ オシエトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

黒トリュフ追加 十二〇〇〇円

種子島産 安納芋のポタージュ

鮫鰯の香草蒸し

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ 十四〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十一〇〇〇〇円

季節のガーリックライス 赤出汁 自家製ぬか漬け

銀シャリ山形県産つや姫 赤出汁 自家製ぬか漬け

季節のお好み焼き 赤出汁 自家製ぬか漬け

金柑コンポート 東京はちみつと金柑ソルベ

日本酒エスプーマ アーモンドクリーム クランブル

（GF）グルテンフリー（PB）植物由来（PF）植物中心（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ランチ

昼霞（ひるがすみ） 三〇〇〇〇円

雪花八寸      〆豊洲市場直送旬食材の前菜盛り合わせ〆

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

黒トリュフ追加      十二〇〇〇円

種子島産    安納芋のポタージュ

活伊勢海老の鉄板焼

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ八〇グラム

肉変更

燈辻厳選神戸牛サーロイン      十六〇〇〇円

季節のガーリックライス      赤出汁    自家製ぬか漬け

銀シャリ山形県産つや姫      赤出汁    自家製ぬか漬け

季節のお好み焼き      赤出汁    自家製ぬか漬け

金柑コンポート    東京はちみつと金柑ソルベ

日本酒エスプーマ    アーモンドクリーム    クランブル

本メニューご提供期間：二〇二五年二月一日〜二〇二六年二月二八日

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー 宵辻（よいつじ） 二〇〇〇〇円

寒鰯のマリネ 柚子香るジュレ オシエトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

黒トリュフ追加 十二〇〇〇円

種子島産 安納芋のポタージュ

鮫鰯の香草蒸し

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛ファイレ 十四〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十一〇〇〇〇円

季節のガーリックライス 赤出汁 自家製ぬか漬け

銀シャリ 山形県産つや姫 赤出汁 自家製ぬか漬け

季節のお好み焼き 赤出汁 自家製ぬか漬け

金柑コンポート 東京はちみつと金柑ソルベ

日本酒エスプーマ アーモンドクリーム クランブル

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー 燈彩（とうさい） 二五〇〇〇円

雪花八寸 〆豊洲市場直送旬食材の前菜盛り合わせ〆

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

黒トリユフ追加 十二〇〇〇円

種子島産 安納芋のポタージュ

活鮑ステーキ 北海道産ウニ

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻嚴選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

肉変更

燈辻嚴選黒毛和牛フィレ 十三〇〇〇円

燈辻嚴選神戸牛サーロイン 十八〇〇〇円

季節のガーリックライス 赤出汁 自家製ぬか漬け

銀シャリ 山形県産つや姫 赤出汁 自家製ぬか漬け

季節のお好み焼き 赤出汁 自家製ぬか漬け

金柑コンポート 東京はちみつと金柑ソルベ

日本酒エスプーマ アーモンドクリーム クランブル

（GF）グルテンフリー（PB）植物由来（PF）植物中心（N）ナッツ使用（DF）乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー 深燈（しんとう） 三〇〇〇〇円

雪花八寸 〆豊洲市場直送旬食材の前菜盛り合わせ〆

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

黒トリュフ追加 十二〇〇〇円

種子島産 安納芋のポタージュ

活伊勢海老の鉄板焼

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ八〇グラム

肉変更

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十六〇〇〇円

季節のガーリックライス 赤出汁 自家製ぬか漬け

銀シャリ山形県産つや姫 赤出汁 自家製ぬか漬け

季節のお好み焼き 赤出汁 自家製ぬか漬け

金柑コンポート 東京はちみつと金柑ソルベ

日本酒エスプーマ アーモンドクリーム クランブル

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

ディナー 暁ノ刻（あかつきのとき） 四五〇〇〇円

雪花八寸 〓豊洲市場直送旬食材とベールガキヤビアの前菜盛り合わせ〓

神戸牛のしゃぶしゃぶ

黒トリュフの逸品

活鮑ステーキ 北海道産ウニ

活伊勢海老の鉄板焼

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

燈辻厳選神戸牛サーロインステーキ 八〇グラム

季節のガリッククライス 赤出汁 自家製ぬか漬け

銀シャリ山形県産つや姫 赤出汁 自家製ぬか漬け

季節のお好み焼き 赤出汁 自家製ぬか漬け

金柑コンポート 東京はちみつと金柑ソルベ

日本酒エスプーマ アーモンドクリーム クランブル

本メニューご提供期間…二〇二五年二月一日〜二〇二六年二月二八日

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

アラカルト

本メニューご提供期間：二〇二五年二月一日〜二〇二六年二月二八日

寒鰯のマリネ 柚子香るジュレ オシエトラキャビア 四八〇〇円 燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 一〇〇グラム 八五〇〇円

雪花八寸 〔豊洲市場直送 旬食材とベールガキャビアの前菜盛り合わせ〕 一二五〇〇円 燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ 一〇〇グラム 一二〇〇〇円

種子島産 安納芋のポタージュ 二六〇〇円 燈辻厳選神戸牛サーロインステーキ 一〇〇グラム 一七〇〇〇円

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ 五五〇〇円 季節のガーリックライス 香の物 赤出汁 二八〇〇円

神戸牛のしゃぶしゃぶ 七八〇〇円 季節のお好み焼き 香の物 赤出汁 三〇〇〇円

鮫鰾の香草蒸し 五八〇〇円 銀シャリ 香の物 赤出汁 二五〇〇円

活鮑ステーキ 北海道産ウニ 一三〇〇〇円 金柑コンポート 東京はちみつと金柑ソルベ 二八〇〇円

活伊勢海老の鉄板焼 一五〇〇〇円 日本酒エスプーマ アーモンドクリーム クランブル 二八〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼 二八〇〇円

（G F）グルテンフリー（P B）植物由来（P F）植物中心（N）ナッツ使用（D F）乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。



# LUNCH

Menu availability period :  
2025/12/1 ~ 2026/2/28

## 辻明 -Tsujimei-

12,500

- ・Marinated Winter Yellowtail, Yuzu Jelly
- ・Tanegashima Annou Sweet Potato Potage
- ・Scallop Meuniere  
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
- ・Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- ・Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g (DF)  
Beef Upgrade  
Chef's Selection Tenderloin Steak +5,000  
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +10,000
- ・Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- ・Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- ・White Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- ・Kumquat Compote,  
Tokyo Honey and Kumquat Sherbet,  
Sake Espuma, Almond Cream, Crumble

## 灯縁 -Toen-

18,000

- ・Marinated Winter Yellowtail,  
Yuzu Jelly & Oscietra Caviar
- ・Shabu Shabu Style Wagyu  
Add Black Truffle +2,000
- ・Tanegashima Annou Sweet Potato Potage
- ・Herb Steamed Monkfish  
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
- ・Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- ・Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g (DF)  
Beef Upgrade  
Chef's Selection Tenderloin Steak +4,000  
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +10,000
- ・Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- ・Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- ・White Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- ・Kumquat Compote,  
Tokyo Honey and Kumquat Sherbet,  
Sake Espuma, Almond Cream, Crumble

# LUNCH

Menu availability period :  
2025/12/1 ~ 2026/2/28

## 昼霞 -Hirugasumi -

30,000

- Seasonal Assorted Appetizers
- Shabu Shabu Style Wagyu  
Add Black Truffle +2,000
- Tanegashima Annou Sweet Potato Potage
- Teppan Grilled Spiny Lobster
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Chef's Selection Tenderloin Steak 80g (DF)  
Beef Upgrade  
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +6,000
- Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- White Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- Kumquat Compote,  
Tokyo Honey and Kumquat Sherbet,  
Sake Espuma, Almond Cream, Crumble

# DINNER

Menu availability period :  
2025/12/1 ~ 2026/2/28

## 宵辻 - Yoitsuji -

20,000

- Marinated Winter Yellowtail,  
Yuzu Jelly & Oscietra Caviar
- Shabu Shabu Style Wagyu  
Add Black Truffle +2,000
- Tanegashima Annou Sweet Potato Potage
- Herb Steamed Monkfish  
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g (DF)  
Beef Upgrade  
Chef's Selection Tenderloin Steak +4,000  
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +10,000
- Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- White Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- Kumquat Compote,  
Tokyo Honey and Kumquat Sherbet,  
Sake Espuma, Almond Cream, Crumble

## 燈彩 - Tosai-

25,000

- Seasonal Assorted Appetizers
- Shabu Shabu Style Wagyu  
Add Black Truffle +2,000
- Tanegashima Annou Sweet Potato Potage
- Abalone Steak & Hokkaido Sea Urchin
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g (DF)  
Beef Upgrade  
Chef's Selection Tenderloin Steak +3,000  
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +8,000
- Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- White Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- Kumquat Compote,  
Tokyo Honey and Kumquat Sherbet,  
Sake Espuma, Almond Cream, Crumble

# DINNER

Menu availability period :  
2025/12/1 ~ 2026/2/28

## 深燈 - Shinto-

30,000

- Seasonal Assorted Appetizers
- Shabu Shabu Style Wagyu  
Add Black Truffle +2,000
- Tanegashima Annou Sweet Potato Potage
- Teppan Grilled Spiny Lobster  
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Chef's Selection Tenderloin Steak 80g (DF)  
Beef Upgrade  
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +6,000
- Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- White Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- Kumquat Compote,  
Tokyo Honey and Kumquat Sherbet,  
Sake Espuma, Almond Cream, Crumble

## 暁ノ刻 - Akatsuki no toki-

45,000

- Seasonal Assorted Appetizers, Beluga Caviar
- Shabu Shabu Style Kobe Beef
- Black Truffle
- Abalone Steak & Hokkaido Sea Urchin
- Teppan Grilled Spiny Lobster
- Seasonal Palate Refresher
- Teppan Grilled Seasonal Vegetables
- Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak 80g (DF)
- Seasonal Garlic Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- Seasonal Okonomiyaki,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- White Rice,  
Red Miso Soup, Homemade Pickles(DF)
- Kumquat Compote,  
Tokyo Honey and Kumquat Sherbet,  
Sake Espuma, Almond Cream, Crumble

# A LA CARTE

Menu availability period :  
2025/12/1 ~ 2026/2/28

•Marinated Winter Yellowtail, Yuzu Jelly & Oscietra Caviar	4,800
•Seasonal Assorted Appetizers, Beluga Caviar	12,500
•Tanegashima Annou Sweet Potato Potage	2,600
•Shabu Shabu Style Wagyu	5,500
•Shabu Shabu Style Kobe Beef	7,800
•Herb Steamed Monkfish	5,800
•Abalone Steak & Hokkaido Sea Urchin	13,000
•Teppan Grilled Spiny Lobster	15,000
•Teppan Grilled Seasonal Vegetables	2,800
•Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 100g (DF)	8,500
•Chef's Selection Tenderloin Steak 100g (DF)	12,000
•Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak 100g (DF)	17,000
•Seasonal Garlic Rice, Pickles, Red Miso Soup (DF)	2,800
•Seasonal Okonomiyaki, Pickles, Red Miso Soup (DF)	3,000
•White Rice, Pickles, Red Miso Soup (DF)	2,500
•Kumquat Compote, Tokyo Honey and Kumquat Sherbet, Sake Espuma, Almond Cream, Crumble	2,800

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.