

ランチ

辻明（つじめい）

一一五〇〇円

寒鮎のマリネ 柚子香るジユレ

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

一二五〇〇円

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 +五〇〇〇円
燈辻厳選神戸牛サーロイン +一〇〇〇〇円

季節のガーリックライス
銀シャリ 山形県産つや姫 赤出汁
季節のお好み焼き 赤出汁
自家製ぬか漬け
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
日本酒エスブーム 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 (D 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ます、金額は日本円で表示しています。

本メニューは提供期間：二〇一五年一月一日～二〇一六年二月二八日

ランチ

灯縁（とうえん）一八〇〇〇円

寒鱈のマリネ 柚子香るジユレ オシェトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
黒トリュフ追加

+ 二〇〇〇円

種子島産 安納芋のポタージュ

鮭鰯の香草蒸し

彩り旬菜の鉄板焼

本メニュー提供期間：二〇一五年二月一日～二〇一六年二月二八日

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 + 四〇〇〇円
燈辻厳選神戸牛サーロイン + 一〇〇〇〇円

季節のガーリックライス 赤出汁
銀シャリ 山形県産つや姫 赤出汁
季節のお好み焼き 赤出汁
自家製ぬか漬け
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
日本酒エスプレマ 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 (D 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ます、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

（豊洲市場直送旬食材の前菜盛り合わせ）

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

黒トリュフ追加

+ 二〇〇〇円

種子島産 安納芋のポタージュ

季節のガーリックライス

肉変更

燈辻厳選神戸牛サーロイン

+ 六〇〇〇円

活伊勢海老の鉄板焼

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

金柑コンポート 東京はちみつと金柑ソルベ
日本酒エスプレマ アーモンドクリーム クランブル

季節のお好み焼き
赤出汁 赤出汁
自家製ぬか漬け
自家製ぬか漬け

燈辻厳選黒毛和牛フィレステーキ 八〇グラム
肉変更
+ 六〇〇〇円

（G F）グルテンフリー (P B) 植物由来 (D 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ます。金額は日本円で表示しています。

本メニュー提供期間：二〇一五年二月一日（二〇一六年二月二八日）

ディナー 宵辻（よいづじ）

1000円

寒鮎のマリネ 柚子香るジユレ オシェトラキャビア

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 + 四〇〇円
燈辻厳選神戸牛サーロイン + 一〇〇〇円

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ
黒トリュフ追加

+ 二〇〇〇円

種子島産 安納芋のポタージュ

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

鮭鱈の香草蒸し

彩り旬菜の鉄板焼

金柑コンポート 東京はちみつと金柑ソルベ
日本酒エスプレマ アーモンドクリーム クランブル

ディナー 燈彩（とうさい）

二五〇〇〇円

雪花八寸 ～豊洲市場直送旬食材の前菜盛り合わせ～

ディナー

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

黒トリュフ追加

+ 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

本メニュー提供期間：二〇一五年二月一日～二〇一六年二月二八日

燈辻厳選黒毛和牛サーロインステーキ 八〇グラム

ディナー

肉変更

燈辻厳選黒毛和牛フィレ

+ 三〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン

+ 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

季節のガーリックライス 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 赤出汁 自家製ぬか漬け

日本酒エスプレマ アーモンドクリーム クランブル 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

季節のガーリックライス 赤出汁 自家製ぬか漬け

季節のガーリックライス 赤出汁 自家製ぬか漬け

(G F) グルテンフリー (P B) 植物由来 (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ます、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（豊洲市場直送旬食材の前菜盛り合わせ）

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 + 六〇〇〇円

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

黒トリュフ追加

+ 二〇〇〇円

種子島産 安納芋のポタージュ

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

活伊勢海老の鉄板焼

季節の口替り

彩り旬菜の鉄板焼

金柑コンポート 東京はちみつと金柑ソルベ
日本酒エスプレマ アーモンドクリーム クランブル

ディナー 暁ノ刻

(あかつきのとき) 四五〇〇〇円

本メニュー 提供期間：二〇一五年二月一日～二〇一六年二月二八日

雪花八寸 ～豊洲市場直送旬食材とベルーガキャビアの前菜盛り合わせ～

彩り旬菜の鉄板焼

神戸牛のしゃぶしゃぶ

燈辻厳選神戸牛サーロインステーキ 八〇グラム

黒トリュフの逸品

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
季節のお好み焼き

赤出汁 自家製ぬか漬け

活鮑ステーキ 北海道産ウニ

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
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
日本酒エスプレマ アーモンドクリーム クランブル

活伊勢海老の鉄板焼
季節の口替り

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 |