

ランチ

辻明（つじめい）

一二五〇〇円

富士サーモンのマリネ 春野菜ラヴィゴット

新玉ねぎの冷製スープ

ハマグリとホタルイカの香草蒸し

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

Ｂのお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節の素麺 長崎島原

赤出汁（素麺をご注文の方を除く） 自家製ぬか漬け

不知火のマリネとマンダリンソルベバジル風味

日本酒エスプーマ オレンジクリームクランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一

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

富士サーモンのマリネ 春野菜ラヴィゴット オシエトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

新玉ねぎの冷製スープ

鯖の香草焼

北海道産ムラサキウニ追加 十二五〇〇円

活鮑変更 十五〇〇〇円

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 十四〇〇〇円

燈辻厳選神戸牛サーロイン 十一〇〇〇〇円

＼のお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節の素麺 長崎島原

赤出汁（素麺をご注文の方を除く） 自家製ぬか漬け

不知火のマリネとマンダリンソルベバジル風味

日本酒エスプーマ オレンジクリーム克蘭ブル

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一

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

春景八寸（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

新玉ねぎの冷製スープ

活伊勢海老の鉄板焼

北海道産ムラサキウニ追加 十二五〇〇円

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

＼のお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節の素麺 長崎島原

赤出汁（素麺をご注文の方を除く） 自家製ぬか漬け

不知火のマリネとマンダリンソルベバジル風味

日本酒エスプーマ オレンジクリームクランブル

本メニューご提供期間：二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一

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 燈宵（とうよい）

一六〇〇〇円

春景八寸（豊洲市場直送旬食材の前菜三種盛り合わせ）

新玉ねぎの冷製スープ

鱈の香草焼

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ステーキ 十六〇〇〇円

メのお食事

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 自家製ぬか漬け

不知火のマリネとマンダリンソルベバジル風味
日本酒エスプーマオレンジクリームクランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一

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

富士サーモンのマリネ 春野菜ラヴィゴット オシエトラキャビア

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

新玉ねぎの冷製スープ

鱈の香草焼

北海道産ムラサキウニ追加 十二五〇〇円
活鮑変更 十五〇〇〇円

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ァイル

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十四〇〇〇円
十一〇〇〇〇円

お食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節の素麺 長崎島原

赤出汁（素麺をご注文の方を除く） 自家製ぬか漬け

不知火のマリネとマンダリンソルベバジル風味

日本酒エスプーマ オレンジクリーム クランブル

本メニューご提供期間：二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一

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

春景八寸（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

新玉ねぎの冷製スープ

活鮑ステーキ 北海道産雲丹

季節の口替り

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

燈辻厳選神戸牛サーロイン

十三〇〇〇円
十八〇〇〇円

※のお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節の素麺 長崎島原

赤出汁（素麺をご注文の方を除く） 自家製ぬか漬け

不知火のマリネとマンダリンソルベバジル風味

日本酒エスプーマオレンジクリーム克蘭ブル

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一

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

春景八寸（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

新玉ねぎの冷製スープ

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

〆のお食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節の素麺 長崎島原

赤出汁（素麺をご注文の方を除く） 自家製ぬか漬け

不知火のマリネとマンダリンソルベバジル風味

日本酒エスプーマオレンジクリームクランブル

本メニューご提供期間：二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一

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

春景八寸（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）

神戸牛のしゃぶしゃぶ

活鮑ステーキ 北海道産雲丹

新玉ねぎの冷製スープ

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

お食事

季節のガーリックライス

銀シャリ 山形県産つや姫

季節の素麺 長崎島原

赤出汁（素麺をご注文の方を除く） 自家製ぬか漬

不知火のマリネとマンダリンソルベバジル風味

日本酒エスプーマ オレンジクリームクランブル

本メニューご提供期間…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一

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…二〇二六年三月一日～二〇二六年五月三十一

富士サーモンのマリネ 春野菜ラヴィゴット オシエトラキャビア

四八〇〇円

春景八寸く豊洲市場直送 旬食材とベルーガキャビアの前菜盛り合わせく

一二五〇〇円

新玉ねぎの冷製スープ

二六〇〇円

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

五五〇〇円

神戸牛のしゃぶしゃぶ

七八〇〇円

鱈の香草焼

五八〇〇円

活鮑ステーキ 北海道産雲丹

一三〇〇〇円

活伊勢海老の鉄板焼

一五〇〇〇円

彩り旬菜の鉄板焼

二八〇〇円

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

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

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

季節のガーリックライス 赤出汁 自家製ぬか漬け

二八〇〇円

銀シャリ山形県産つや姫 赤出汁 自家製ぬか漬け

二五〇〇円

季節の素麺 長崎島原 自家製ぬか漬け

二八〇〇円

不知火のマリネとマンダリンソルベバジル風味

日本酒エスプーマ オレンジクリームクランプル

二八〇〇円

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 :
2026/3/1 ~ 2026/5/31

辻明 -Tsujiimei-

12,500

-
- Fuji Salmon Marinated with Spring Vegetables, Ravigote Sauce
 - Chilled Fresh Onion Soup
 - Clams, Firefly Squid Steamed with Herbs
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Options:
Chef's Selection Tenderloin Steak +5,000
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +10,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
OR
 - Seasonal Somen Noodles,
Homemade Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
 - Marinated Shiranui Citrus,
Mandarin & Basil Sherbet, Sake Espuma,
Orange Cream, Crumble

灯縁 -Toen-

18,000

-
- Fuji Salmon Marinated with Spring Vegetables, Ravigote sauce, Oscietra Caviar
 - Shabu Shabu Style Wagyu
 - Chilled Fresh Onion Soup
 - Grilled Spanish Mackerel with Herbs
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
Add Live Abalone +5,000
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Option:
Chef's Selection Tenderloin +4,000
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin +10,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
OR
 - Seasonal Somen Noodles,
Homemade Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
 - Marinated Shiranui Citrus,
Mandarin & Basil Sherbet, Sake Espuma,
Orange Cream, Crumble

LUNCH

昼霞 -Hirugasumi-

30,000

-
- Seasonal Assorted Appetizers
 - Shabu Shabu Style Wagyu
 - Chilled Fresh Onion Soup
 - Teppan-Grilled Spiny Lobster
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
 - Seasonal Palate Refresher
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Tenderloin Steak 80g
Beef Upgrade Option:
Chef's Selection Kobe Beef +6,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
OR
 - Seasonal Somen Noodles,
Homemade Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
 - Marinated hiranui Citrus,
Mandarin & Basil Sherbet, Sake Espuma,
Orange Cream, Crumble

燈宵 -Touyoi-

17:00 Limited Menu

16,000

-
- Seasonal Assorted Appetizers
 - Chilled Fresh Onion Soup
 - Grilled Spanish Mackerel with Herbs
 - Chef's Selection Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Option:
Chef's Selection Tenderloin Steak +6,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
 - Marinated Shiranui Cirtus,
Mandarin & Basil Sherbet, Sake Espuma,
Orange Cream, Crumble

DINNER

宵辻 - Yoitsuji -

20,000

-
- Fuji Salmon Marinated with Spring Vegetables, Ravigote Sauce, Oscietra caviar
 - Shabu Shabu Style Wagyu
 - Chilled Fresh Onion Soup
 - Grilled Spanish Mackerel with Herbs
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
Add Live Abalone +5000
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Options:
Chef's Selection Tenderloin Steak +4,000
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +10,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
OR
 - Seasonal Somen Noodles,
Homemade Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
 - Marinated Shiranui Citrus,
Mandarin & Basil Sherbet, Sake Espuma,
Orange Cream, Crumble

燈彩 - Tosai -

25,000

-
- Seasonal Assorted Appetizers
 - Shabu Shabu Style Wagyu
 - Chilled Fresh Onion Soup
 - Abalone Steak & Hokkaido Sea Urchin
 - Seasonal Palate Refresher
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Wagyu Sirloin Steak 80g
Beef Upgrade Options:
Chef's Selection Tenderloin Steak +3,000
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +8,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
OR
 - Seasonal Somen Noodles,
Homemade Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
 - Marinated Shiranui Citrus,
Mandarin & Basil Sherbet, Sake Espuma,
Orange Cream, Crumble

DINNER

深燈 - Shinto-

30,000

-
- Seasonal Assorted Appetizers
 - Shabu Shabu Style Wagyu
 - Chilled Fresh Onion Soup
 - Teppan-Grilled Spiny Lobster
Add Hokkaido Purple Sea Urchin +2,500
 - Seasonal Palate Refresher
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Tenderloin Steak 80g
Beef Upgrade Option:
Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak +6,000
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
OR
 - Seasonal Somen Noodles,
Homemade Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
 - Marinated Shiranui Citrus,
Mandarin & Basil Sherbet, Sake Espuma,
Orange Cream, Crumble

暁ノ刻 - Akatsuki no toki-

45,000

-
- Seasonal Assorted Appetizers, Beluga Caviar
 - Shabu Shabu Style Kobe Beef
 - Abalone Steak & Hokkaido Sea Urchin
 - Chilled Fresh Onion Soup
 - Teppan-Grilled Spiny Lobster
 - Seasonal Palate Refresher
 - Teppan-Grilled Seasonal Vegetables
 - Chef's Selection Kobe Beef Sirloin Steak 80g
 - Seasonal Garlic Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
OR
 - Seasonal Somen Noodles,
Homemade Pickles
OR
 - White Rice,
Red Miso Soup, Homemade Pickles
 - Marinated Shiranui Citrus,
Mandarin & Basil Sherbet, Sake Espuma,
Orange Cream, Crumble

A LA CARTE

- Fuji Salmon Marinated with Spring Vegetables,
Ravigote Sauce, Oscietra Caviar 4,800
- Seasonal Assorted Appetizers,
Beluga Caviar 12,500
- Chilled Fresh Onion Soup 2,600
- Shabu Shabu Style Wagyu 5,500
- Shabu Shabu Style Kobe Beef 7,800
- Grilled Spanish Mackerel with Herbs 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 8,500
- Chef's Selection
Tenderloin Steak 100g 12,000
- Chef's Selection
Kobe Beef Sirloin Steak 100g 17,000
- Seasonal Garlic Rice,
Pickles, Red Miso Soup 2,800
- Seasonal Somen Noodles,
Pickles 2,800
- White Rice,
Pickles, Red Miso Soup 2,500
- Marinated Shiranui Citrus,
Mandarin & Basil Sherbet, Sake Espuma,
Orange Cream, Crumble 2,800