

Kutsurogi



鉄板焼きレストラン 寛 〈LUNCH〉

ランチ限定メニュー

Lunch Special

黒毛和牛（A4）の特別ランチ ￥3,500

サラダ 黒毛和牛サーロイン（A4）

釜炊きご飯 味噌汁 漬物 鉄板チョコパッキー

コース・お肉のランク・部位をお選びください。

黒毛和牛スタンダードコース

Kuroge Wagyu Course

鹿児島県産 黒牛 A5ランク（黒毛和牛）

赤身コース（150g） ￥7,800

サーロインコース（150g） ￥11,200

ヒレコース（130g） ￥13,300

黒毛和牛プレミアムコース

Kuroge Wagyu Premium Course

鹿児島県産 黒牛 A5ランク（黒毛和牛）
プレミアムコース

赤身 プレミアムコース（150g） ￥12,900

サーロイン プレミアムコース（150g） ￥16,300

ヒレ プレミアムコース（130g） ￥18,400

国産黒毛和牛 A4ランク

A4 サーロインコース（150g） ￥8,900

国産黒毛和牛 A4ランク プレミアムコース

A4 サーロイン
プレミアムコース（150g） ￥14,000

〈 スタンダードコース 〉

本鮪のお造り 焼き野菜 鉄板だし巻き玉子 ステーキ

釜炊きご飯 味噌汁 漬物 鉄板チョコパッキー

〈 プレミアムコース 〉

本鮪のお造り 焼き野菜 鉄板だし巻き玉子

オマール海老 活きあわび ステーキ

釜炊きご飯 味噌汁 漬物 鉄板チョコパッキー

シーフードコース

Seafood Course

厳選魚介コース ￥9,900

本鮪のお造り 焼き野菜 鉄板だし巻き玉子

活きあわび オマール海老 ノルウェーサーモン

釜炊きご飯 味噌汁 漬物 鉄板チョコパッキー

※ 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

※ 表記価格は消費税込みです。

Instagram
@chateraisehotel_danrokan



Kutsurogi



鉄板焼きレストラン 寛 〈DINNER〉

鹿児島黒牛

Kagoshima Wagyu

日本一の和牛産地である鹿児島で育てられた黒毛和牛のブランド、鹿児島黒牛。
肉質はきめ細かく柔らかく、霜降りのバランスも良好。
融点（脂のとける温度）が低いため、口に入れた瞬間にとろけるような食感をお楽しみいただけます。

コース・お肉のランク・部位をお選びください。

黒毛和牛スタンダードコース

Kuroge Wagyu Course

鹿児島県産 黒牛 A5ランク（黒毛和牛）

赤身コース（150g）	¥ 8,900
サーロインコース（150g）	¥ 12,300
ヒレコース（130g）	¥ 14,400

黒毛和牛プレミアムコース

Kuroge Wagyu Premium Course

鹿児島県産 黒牛 A5ランク（黒毛和牛）
プレミアムコース

赤身 プレミアムコース（150g）	¥ 14,000
サーロイン プレミアムコース（150g）	¥ 17,400
ヒレ プレミアムコース（130g）	¥ 19,500

国産黒毛和牛 A4ランク

A4 サーロインコース（150g）	¥ 10,000
-------------------	----------

国産黒毛和牛 A4ランク プレミアムコース

A4 サーロイン プレミアムコース（150g）	¥ 15,100
----------------------------	----------

〈 スタンダードコース 〉

本鮪のお造り 焼き野菜 鉄板だし巻き玉子 ステーキ
釜炊きご飯 味噌汁 漬物 鉄板チョコパッキー

〈 プレミアムコース 〉

本鮪のお造り 焼き野菜 鉄板だし巻き玉子
オマール海老 **活きあわび** ステーキ
釜炊きご飯 味噌汁 漬物 鉄板チョコパッキー

シーフードコース

Seafood Course

厳選魚介コース	¥ 11,000
---------	----------

本鮪のお造り 焼き野菜 鉄板だし巻き玉子
活きあわび **オマール海老** **ノルウェーサーモン**
釜炊きご飯 味噌汁 漬物 鉄板チョコパッキー

※ 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
※ 表記価格は消費税込みです。

Instagram
@chateraisehotel_danrokan



単品メニュー

T Teppanyaki À la Carte Menu

鹿児島県産 黒牛（黒毛和牛）A5ランク

赤身（150g）	¥ 4,500
サーロイン（150g）	¥ 7,920
ヒレ（130g）	¥ 10,000

国産 黒毛和牛 A4ランク

サーロイン（150g）	¥ 5,600
-------------	---------

レアサーモン	¥ 2,900
オマール海老	¥ 3,300
活あわび	¥ 3,520
天然本鮪三種盛り合わせ	¥ 1,980
焼き野菜6点	¥ 1,000
釜炊きご飯	¥ 300
味噌汁	¥ 200
漬物	¥ 100
鉄板チョコバッキー	¥ 650

※ 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
※ 表記価格は消費税込みです。

Instagram
@chateraisehotel_danrokan



Kutsurogi



鉄板焼きレストラン 寛

ドリンクメニュー

Drink Menu

＜ ワインリストは
別紙をご覧ください ＞

ビール Beer

生ビール（サントリー）グラス	¥ 700
ジョッキ	¥ 900
瓶ビール（サントリー生ビール）	¥ 800
ノンアルコールビール（ALL FREE）	¥ 600

焼酎 Shochu

麦焼酎 富士山 グラス	¥ 600
ボトル	¥ 4,400
芋焼酎 黒霧島 グラス	¥ 600
ボトル	¥ 4,400

ウイスキー Whisky

森香るハイボール 白州 グラス	¥ 1,200
富士山ウイスキー グラス	¥ 750
ボトル	¥ 8,000

日本酒 Sake

日本酒（白馬錦） 1合	¥ 660
梅酒	¥ 600

ソフトドリンク Soft Drinks

100% 葡萄液	¥ 500
100% オレンジジュース	¥ 500
コーラ	¥ 400
ジンジャーエール	¥ 400
ウーロン茶	¥ 400
コーヒー（ホット/アイス）	¥ 380
紅茶（ホット/アイス）	¥ 380

※ 20歳未満のお客様へのアルコールの提供はお断りいたします。
※ 表記価格は消費税込みです。

Instagram
@chateraisehotel_danrokan



ワインリスト

Wine List

Kutsurogi
鉄板焼きレストラン 寛



シャトレーゼ樽出し生ワイン

Chateraise Barrel-Fresh Wine

グラス ¥380 / ボトル ¥1,500

生き生きとしたフレッシュな味わいをお楽しみ頂ける無濾過、無殺菌の樽出し生ワイン。

カベルネ・ソーヴィニヨン（赤）/メルロー（赤）/シャルドネ（白）

赤ワイン

Red Wine

談露館オリジナルワイン 〈ミディアムボディ〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥3,800

しっとりとした口当たりと果実味豊かな味わい、口に残るうま味が心地良い赤ワイン

ドメヌシャトレーゼ M・S・M 〈ミディアムボディ〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥3,870

自社農場産メルローにシラーとマルベックをブレンドし樽熟成。カシスやバニラの香りと豊かな果実味が調和した赤ワイン。

マスカットベリーA 樽貯蔵 〈ライトボディ〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥5,600

山梨県産マスカット・ベリーAを樽熟成。フルーティーな香りとやわらかな樽香が調和した優しい味わいの赤ワイン。

ドメヌシャトレーゼ 〈ミディアムボディ〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥5,700

自社農場産メルローとシラーをブレンド。カシスやスパイスの香りと厚みのある味わいの芳醇な赤ワイン。

プティジョア 〈ミディアムボディ〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥9,900

自社農場産メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドを樽熟成。熟した果実味と滑らかな渋みが調和したエレガントな赤ワイン。

白ワイン

White Wine

談露館オリジナルワイン 〈辛口〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥3,800

しっとりとした口当たりと果実味豊かな味わい、口に残るうま味が心地良い赤ワイン

勝沼甲州 〈辛口〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥4,800

甲州市勝沼産甲州をシュール・リー製法で醸造。華やかな香りとフレッシュな果実味が広がる辛口白ワイン。

勝沼ソーヴィニヨンブラン 〈辛口〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥5,600

自社農場産ソーヴィニヨン・ブランを丁寧に醸造。トロピカルフルーツと柑橘の香り、心地よい酸味が広がる辛口白ワイン。

ドメヌシャトレーゼ 〈辛口〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥5,600

自社農場産セミヨンとソーヴィニヨン・ブランを丁寧に醸造。白桃と柑橘の香り、豊かな果実味と清々しい酸味が調和した白ワイン。

シャルドネ樽発酵 〈辛口〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥5,700

自社農場産シャルドネをオーク樽で発酵・熟成。果実味と樽香が調和した、芳醇でまろやかな辛口白ワイン。

スパークリングワイン

Sparkling Wine

勝沼シャルドネスパークリング 〈辛口〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥5,600

自社農場産シャルドネをオーク樽で発酵・熟成。果実味と樽香が調和した、芳醇でまろやかな辛口スパークリング。

ドメヌシャトレーゼゼロゼスパークリング 〈辛口〉

Danrokan Original Wine

ボトル ¥5,600

勝沼町自社農場産シャルドネとメルローを使用し瓶内二次発酵で醸造。ベリーの風味と香ばしさが調和した辛口スパークリング。

※ 20歳未満のお客様へのアルコールの提供はお断りいたします。※ 表記価格は消費税込みです。