

A la carte Menu



前菜 Appetizer

本日の前菜	¥1,800
<i>Today's appetizer plate</i>	
本日のスープ	¥950
<i>Today's soup</i>	
那古亭サラダ	¥900
<i>NAKOTEI original salad</i>	
生ハムサラダ	¥1,800
<i>Uncured ham salad</i>	
牛タンの鉄板焼き	¥3,500
<i>Sautéed beef tongue</i>	
フォアグラのポワレ	¥4,000
<i>Smothered foie gras</i>	

焼き野菜 Vegetables

じゃがいも	¥950
<i>Potato</i>	
きのこ焼き	¥1,400
<i>Sautéed mushrooms</i>	
焼き野菜4種	¥1,500
<i>Assorted vegetables</i>	

魚介類 Seafood

本日の魚介	¥1,800
<i>Today's fish</i>	
紋甲イカ	¥2,200
<i>Cuttlefish</i>	
帆立貝	¥2,200
<i>Scallops</i>	
天使の海老	¥2,800
<i>Angel shrimp</i>	
オマール海老（1/2尾）	¥5,200
<i>Homard ster (1/2)</i>	
伊勢海老（1/2尾）	時価
<i>Spiny lobster (1/2)</i>	
活あわび	¥4,000
<i>Abalone</i>	

デザート Desserts

静岡県産マスクメロン	¥1,700
<i>Melon</i>	
アイスクリーム	¥600
<i>Ice cream</i>	
本日のデザート	¥1,000
<i>Today's dessert</i>	

ステーキ Steak

サーロイン	(10 g アップ ¥900)	100 g	¥9,000
<i>Sirloin</i>		150 g	¥13,500
		200 g	¥18,000

フィレ	(10 g アップ ¥950)	100 g	¥9,500
<i>Fillet</i>		150 g	¥14,250
		200 g	¥19,000

特選黒毛和牛A5			
シャトーブリアン	(10 g アップ ¥1,600)	100 g	¥16,000
<i>Wagyu Beef Chateau briand</i>		150 g	¥24,000

※80gよりご注文いただけます
※The minimum order for 80g

那古亭専科セット

単品のお肉又は魚介類へ追加できるセットです。
This is a set that can be added to individual meat or seafood.

¥2,100

【MENU】

焼き野菜

Sautéed vegetables

サラダ

Salad

ガーリックライス 又は 白御飯

Garlic rice or rice

味噌椀、香の物

Miso soup and Japanese pickles