



SINGAPORE - JAPAN
DIPLOMATIC RELATIONS
1966 - 2026

SJ 60 Anniversary 2026
Eat, Feel, Discover Japan!

石川県能登牛

NOTO USHI **LUNCH SPECIAL** : 16 JAN FRI - 28 FEB SAT

北陸三昧 第2弾

能登牛（のとうし）は石川県が誇る幻の和牛ブランド。生産量が非常に限られているため石川県外でお目にかかることは滅多にありません。その希少さから、牛肉通の間では「知る人ぞ知る至極の逸品」として知られています。この機会に是非、ジューシーで軽やかな焼肉ランチをお楽しみください。

能登牛焼肉ランチ御膳 \$46.00

能登牛焼肉と北陸の海の幸を堪能。肉の旨みたっぷりの A5 能登牛に、甘えび、帆立、イクラが輝く豪華な海鮮丼。さらに、素材の甘みを引き出す野菜の蒸籠（せいろう）蒸しは、コク深い金山寺味噌バターでリッチな味わいに。小鉢 3 種、茶碗蒸し、みそ汁付き。



仕入れの状況により写真の内容と異なる場合ございます。
Actual dishes may vary from the photos due to the availability of ingredients.

NOTO PENINSULA
ISHIKAWA PREF



Images for illustration only.

料理長のおすすめ！

クラブショップにて A5 能登牛を特別価格でお求めいただけます。モモの希少部位、ステーキにおすすめの「ランプ」と「イチボ」、炒め物や煮込みにおすすめの「ネック切り落とし」、しゃぶしゃぶ用赤身（ウデ・モモ）をご用意しています。ステーキの焼き方、調理のコツは 日本人シェフにお気軽にお尋ねください。

Noto Beef Yakiniku Lunch Set \$46.00

Savor the Best of A5 Noto Beef and Hokuriku Seafood.

Indulge in our luxurious set featuring Noto Wagyu Yakiniku and a decadent seafood bowl topped with sweet shrimp, scallops, and ikura. Accompanied by seasonal vegetables steamed in a bamboo basket, served with our rich "Kinzanji Miso Butter" to enhance their natural sweetness. Experience a blissful moment where the finest delicacies of land and sea unite. Serve with 3 small dishes, chawanmushi and miso soup.

A5 Premium Cuts Now Available at the Clubshop

ランプ Rump 200g	\$32.00 (UP \$36.60)
イチボ Ichibō (Top Sirloin Cap) 200g	\$36.00 (UP \$41.30)
ネック切り落とし Neck Slice for Stir-Fry 200g	\$19.00 (UP \$21.80)
しゃぶしゃぶ (ウデ) Shabu-Shabu (Shoulder) 300g	\$37.60 (UP \$43.00)
しゃぶしゃぶ (モモ) Shabu-Shabu (Top Round) 300g	\$47.70 (UP \$54.50)



SINGAPORE - JAPAN
DIPLOMATIC RELATIONS
1966 - 2026

SJ 60 Anniversary 2026
Eat, Feel, Discover Japan!

石川県能登牛

NOTO USHI DINNER SPECIAL : 16 JAN FRI - 28 FEB SAT

しゃぶしゃぶ
すきしゃぶ

能登牛（のとうし）は石川県が誇る幻の和牛ブランド。ウデの希少部位である「みすじ」のとろけるようなやわらかさと、「とうがらし」の力強い肉の旨みをお楽しみください。

能登牛 しゃぶしゃぶ \$68.00

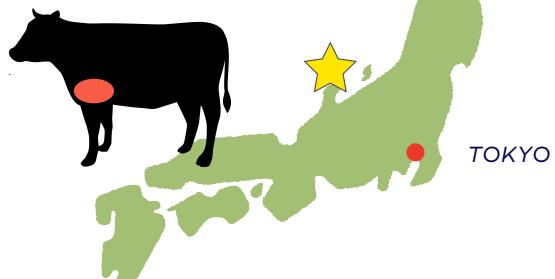
厳選された能登牛の繊細な旨みを、
シンプルに出汁にくぐらせて。
なめらかな食感と、能登牛本来の
芳醇な肉の甘みをポン酢や胡麻ダレで
さっぱりとお楽しみいただけます。

能登牛 すきしゃぶ \$68.00

茜特製の割り下にお肉をさっとくぐらせ、
濃厚なこだわり卵に絡めて。すき焼きの
コクと、しゃぶしゃぶの軽やかさが融合
した、贅沢ないいとこ取りの逸品です。



FROM
NOTO PENINSULA
ISHIKAWA PREF.



One of Japan's Finest Marblings

Noto Wagyu Beef (known as Noto-Ushi) is the phantom wagyu brand of Ishikawa Prefecture. Due to its strictly limited production, it is rarely found outside the region, earning it a reputation as a hidden gem among connoisseurs.

Noto Beef Shabu-Shabu

Experience its meltingly tender texture and the natural, rich sweetness of the beef, perfectly complemented by refreshing ponzu or creamy sesame dipping sauces.

\$68.00

Noto Beef Suki-Shabu

Briefly sear the beef in Akane's signature "Warishita" sauce and dip it into a rich, premium egg yolk. This exquisite dish is a luxurious fusion of the deep, savory richness of Sukiyaki and the elegant lightness of Shabu-Shabu...

\$68.00

コラーゲンたっぷり ステーキ



帆立レア磯部天 \$28.00

肉厚な帆立を磯部揚げにしました。中心をレアに揚げることで、とろけるような甘さと、サクサク衣のコントラストをお楽しみいただけます。

Rare-Fried Scallop \$28.00

Succulent scallop lightly fried to a perfect rare, wrapped in aromatic nori seaweed "Isobe-age". Enjoy the contrast between the crispy tempura batter and the tender, sweet center.

Lunch Promotion

Hokuriku Delights Vol. 2



能登牛スネ肉煮込み

A5スネ肉をコトコトと時間をかけて丁寧に煮込み、能登牛ならではの深いコクと旨みを引き出しました。シャンパニュやスパークリングワインとの相性も抜群です。

\$28.00

Braised Noto Beef Shank

Braised patiently until melt-in-your-mouth tender, capturing the profound umami of Noto Beef. Recommended as a savory accompaniment to champagne or sparkling wine.

\$28.00

北陸 海の幸



北
陸
海
鮮
半
丼

\$28.00

北陸の冬の海が育んだ、瑞々しい甘みの甘えび、肉厚で濃厚な帆立、そして口の中で弾けるいくら。海の宝石を贅沢に盛り合わせた海鮮丼です。

Hokuriku Seafood Don \$28.00

Hokuriku's winter seas bring you the refreshing sweetness of "Ama-ebi" (sweet shrimp), plump and rich scallops, and ikura (salmon roe) that bursts with flavor.

A luxurious seafood bowl featuring a treasure trove of the ocean's finest gems.

能登牛焼肉ランチ御膳 \$46.00

野菜蒸籠蒸し 金山寺バター添え、北陸海鮮半丼、茶碗蒸し、小鉢、みそ汁付き

Noto Beef Yakiniku Lunch \$46.00

Steamed Vegetables with Kinzanji Miso Butter, Chawanmushi, Hokuriku Seafood Half Don, Small Side Dishes, Miso Soup