

ランチタイム限定メニュー
LUNCH TIME ONLY

すいぎよく
翠玉

SUIGYOKU

本日の前菜
Today's Appetizer

九州産黒豚の温しゃぶ胡麻だれ
Parboiled Pork with Sesame Sauce

彩り野菜 鉄板仕上げ
Sautéed Fresh Vegetables

あか牛サーロインステーキ 60g
Wagyu Akaushi Sirloin Steak 60g

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥5,500

らんぎよく
藍玉

RANGYOKU

本日の前菜
Today's Appetizer

九州産黒豚の焼しゃぶ葱塩だれ
Parboiled Pork with Spring Onion and Salt Sauce

彩り野菜 鉄板仕上げ
Sautéed Fresh Vegetables

あか牛サーロインステーキ 80g
Wagyu Akaushi Sirloin Steak 80g

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥8,000

表記の価格は、サービス料10%と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

すいしょう
水晶
SUSHO

ランチタイム限定メニュー
LUNCH TIME ONLY

本日の前菜
Today's Appetizer

活鮑の鉄板焼き
Sautéed Fresh Abalone

九州産黒豚の焼しゃぶ葱塩だれ
Parboiled Pork with Spring Onion and Salt Sauce

彩り野菜 鉄板仕上げ
Sautéed Fresh Vegetables

あか牛サーロインステーキ 80g
Wagyu Akaushi Sirloin Steak 80g

ガーリックライス 又は
自家製ハヤシライス
Fried Garlic Rice or Hashed Beef with Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥11,000

あか牛 フィレスステーキに変更
Change to Wagyu Akaushi +¥800

近江牛 フィレスステーキに変更
Change to Omi Beef +¥3,600

当店で使用しているお米は、全て国産米です。
Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant.

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。
All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

あか牛コース

WAGYU AKAUSHI COURSE

本日の前菜

Today's Appetizer

夏野菜のミネストローネスープ
Summer Vegetable's Minestrone Soup

あか牛ヒウチのローストビーフ
～赤ワインソースで～
Roast Wagyu Akaushi Beef Top Round
with Red Wine Sauce

彩りフレッシュサラダ
Fresh Salad

10種の彩り野菜 鉄板仕上げ
Sautéed Seasonal Vegetables

あか牛サーロインステーキ 80g
Wagyu Akaushi Sirloin Steak 80g

ガーリックライス 又は
釜で炊き上げる白御飯 又は
和牛しぐれ煮お茶漬け
Fried Garlic Rice, Plain Kamameshi
or Simmered Wagyu Beef Rice served with Dashi Soup

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート
Seasonal Special Dessert

¥16,000

表記の価格は、サービス料 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

近江牛コース

OMI BEEF COURSE

本日の前菜

Today's Appetizer

つぶ貝とマッシュルームのアヒージョ
Whelk Shell and Mushroom Ahijo

近江牛サーロイン肉巻き
ヤングコーン オクラ 近江蒟蒻と共に
Omi Wagyu Beef Sirloin, Red Konjac, Young Corn, Okura Roll-ups
And Homemade Plum Sauce

彩りフレッシュサラダ
Fresh Salad

10種の彩り野菜 鉄板仕上げ
Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛フィレスステーキ 70g
Omi Beef Fillet Steak 70g

ガーリックライス 又は
釜で炊き上げる白御飯 又は
和牛しぐれ煮お茶漬け
Fried Garlic Rice, Plain Kamameshi
or Simmered Wagyu Beef Rice served with Dashi Soup

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート
Seasonal Special Dessert

¥20,000

あか牛とオマール海老コース

WAGYU AKAUSHI AND HOMARD LOBSTER COURSE

本日の前菜

Today's Appetizer

フォアグラの鉄板焼き

～ブルーベリー香るソースで～

Sautéed Foie Gras with Blue Berry Sauce

オマール海老の鉄板焼き

～アメリカーナソース キャビアと共に～

Sautéed Homar Lobster with Americaine Sauce and Cavia

彩りフレッシュサラダ

Fresh Salad

10種の彩り野菜 鉄板仕上げ

Sautéed Seasonal Vegetables

あか牛フィレスステーキ 100g

Wagyu Akaushi Fillet Steak 100g

ガーリックライス 又は

釜で炊き上げた白御飯 又は

和牛しぐれ煮お茶漬け

Fried Garlic Rice, Plain Kamameshi
or Simmered Wagyu Beef Rice served with Dashi Soup

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート

Seasonal Special Dessert

¥24,000

堪能コース

CHEF'S SPECIALTY COURSE

本日の前菜

Today's Appetizer

フォアグラの鉄板焼

～ブルーベリー香るソースで～

Sautéed Foie Gras with Blue Berry Sauce

活帆立貝と車海老の鉄板焼き

Sautéed Fresh Scallops and Prawn

近江牛サーロイン肉巻き

ヤングコーン オクラ 近江蒟蒻と共に

Omi Wagyu Beef Sirloin, Red Konjac, Young Corn, Okura Roll-ups
And Homemade Plum Sauce

彩りフレッシュサラダ

Fresh Salad

10種の彩り野菜 鉄板仕上げ

Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛フィレスステーキ 100g

Omi Beef Fillet Steak 100g

ガーリックライス 又は

釜で炊き上げた白御飯 又は

和牛しぐれ煮お茶漬け

Fried Garlic Rice, Plain Kamameshi
or Simmered Wagyu Beef Rice served with Dashi Soup

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート

Seasonal Special Dessert

¥28,000

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant.