

ランチタイム限定メニュー
LUNCH TIME ONLY

すいぎょく
翠玉

SUIGYOKU

本日の前菜
Today's Appetizer

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

あか牛サーロイン 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
Fried Garlic Rice or Plain Kamameshi

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥5,500

らんぎょく
藍玉

RANGYOKU

本日の前菜
Today's Appetizer

本日のスープ
Seasonal Vegetable Soup

季節魚の鉄板焼き
Sautéed Seasonal Fish

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

あか牛サーロイン 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
Fried Garlic Rice or Plain Kamameshi

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥7,300

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.

ランチタイム限定メニュー
LUNCH TIME ONLY

すいしょう
水晶

SUISHO

本日の前菜
Today's Appetizer

本日のスープ
Seasonal Vegetable Soup

活鮑の鉄板焼き
Sautéed Fresh Abalone

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

あか牛サーロイン 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 自家製ハヤシライス
Fried Garlic Rice or Plain Kamameshi
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

¥11,500

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

鶏ミンチと牛蒡の生姜スープ
Ginger Soup with Minced Chicken and Burdock

あか牛ヒウチのローストビーフ
～ハニーマスタードソースで～
Roast Wagyu Beef AKAUSHI Top Round with Honey Mustard Sauce

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

あか牛フィレステーキ 50g
あか牛サーロインステーキ 50g
Wagyu Akaushi Fillet Steak 50g and Sirloin Steak 50g

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

イサキの鉄板焼き
～バジル香るケッカソースで～
Sautéed Grunt with Basil Tomato Sauce

近江牛サーロインのみぞれ煮
近江蒟蒻と共に
Simmered Omi Beef Sirloin and Red Konjac
with Grated Radish and Soy Sauce

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

近江牛フィレステーキ 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

¥22,500

近江牛とオマール海老コース

OMI BEEF AND HOMARD LOBSTER COURSE

本日の前菜
Today's Appetizer

ホタルイカと新じゃがのアヒージョ
Firefly squid and New Potato Ahijo

オマール海老の鉄板焼き
～ライム香る香草バターソース～
キャビアと共に
Sautéed Homard Lobster
with Lime Herb Butter Sauce and Caviar

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

近江牛フィレステーキ 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

¥25,500

海鮮コース

SEAFOOD COURSE

本日の前菜
Today's Appetizer

鶏ミンチと牛蒡の生姜スープ
Ginger Soup with Minced Chicken and Burdock

イサキの鉄板焼き
～バジル香るケッカソースで～
Sautéed Grunt with Basil Tomato Sauce

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

国産 活伊勢海老の鉄板焼き 又は
国産 活鮑の鉄板焼き
Sautéed Fresh Spiny Lobster or Fresh Abalone

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

¥26,000

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.