

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.