

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

茄子とトマトのマルゲリータ  
～ジェノベーゼソースで～

Eggplant and Tomato Margherita with Genovese Sauce

熊本馬刺し  
～生姜と甘醤油で～

Kumamoto Horse Meat Sashimi with Ginger and Sweet Soy 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

タイラギ貝の鉄板焼き  
～雲丹を添えて～

Sauteed Pinna Shell with Sea Urchin

近江牛サーロインの温しゃぶ  
～自家製胡麻だれで～

Boiled Omi Wagyu Sirloin Beef Slices  
with Homemade Sesame 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

オマール香る冷製コンソメジュレ  
～キャビアを添えて～

Homar Lobsear Flavor Cold Consomme jelly  
With Cavia

オマール海老の鉄板焼き

ドライトマトとケッパーソース

～アーリオオーリオソースで～

Sautéed Homar Lobster with Dried Tomatoes Capers  
And Garlic Oil

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

オマール香る冷製コンソメジュレ  
～キャビアを添えて～

Homar Lobsear Flavor Cold Consomme jelly  
With Cavia

活帆立貝と車海老の鉄板焼き

Sautéed Fresh Scallops and Prawn

近江牛サーロインの温しゃぶ

～自家製胡麻だれで～

Boiled Omi Wagyu Sirloin Beef Slices  
with Homemade Sesame 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.