

ランチタイム限定メニュー  
LUNCH TIME ONLY

すいぎょく  
翠玉  
SUIGYOKU

鉄板で仕上げる本日のスープ  
Today's Soup

彩りフレッシュサラダ 自家製ドレッシング  
Fresh Salad

くまもとあか牛サーロイン  
Akaushi Beef Sirloin  
下記よりお肉のグラム数をお選びください  
80g / 100g / 120g

近江牛サーロインへの変更は+¥2,000 で承ります

釜で炊き上げた白ご飯  
Plain Kamameshi  
ガーリックライスへの変更は+¥400 で承ります

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート  
Seasonal Dessert

¥5,500 (80g) ¥6,500 (100g) ¥7,500 (120g)

らんぎょく  
藍玉  
RANGYOKU

サラダ仕立ての前菜  
Today's Appetizer

鉄板で仕上げる本日のスープ  
Today's Soup

季節の鮮魚の鉄板焼き  
Sautéed Seasonal Fresh Fish

季節の焼野菜3種  
Sautéed Seasonal Vegetables

くまもとあか牛サーロイン  
Akaushi Beef Sirloin  
下記よりお肉のグラム数をお選びください  
100g / 120g

近江牛サーロインへの変更は+¥2,000 で承ります

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 (100g) ¥9,000 (120g)

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。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.  
Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant.

ランチタイム限定メニュー  
LUNCH TIME ONLY

すいしょう  
**水晶**  
SUSHO

サラダ仕立ての前菜  
Today's Appetizer

季節の鮮魚の鉄板焼き  
Sautéed Seasonal Fresh Fish

活鮑の鉄板焼 ポルチーニ香る肝のソースで  
Sautéed Fresh Abalone with Porcini-flavored Liver Sauce

季節の焼野菜6種  
Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛サーロイン 80g  
Omi Beef Sirloin 80g  
近江牛テングーロインへの変更は+¥2,400 で承ります

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

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

鉄板で仕上げるデザート  
Dessert

**¥12,000**

ランチコースは+ ¥800 で  
和牛と九州産高菜漬けのガーリックライス  
に変更可能でございます。  
[+¥800] Change to Garlic Rice with Wagyu Beef and  
Leaf Mustard

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

## くまもとあか牛コース

### KUMAMOTO WAGYU AKAUSHI COURSE

本日の前菜  
Today's Appetizer

熊本産トマトと熊本赤なすのミネストローネ  
グラナパダーノの香り

Minestrone with Tomato, Eggplant and Grana Padano Cheese

熊本県から直送 馬刺しの生姜香るカルパッチョ  
Horse Meat Carpaccio with Ginger Flavor

季節の焼野菜 そら豆のソースと共に  
Sautéed Vegetables with Broad Beans Sauce

彩りフレッシュサラダ 自家製ドレッシング  
Fresh Salad

くまもとあか牛  
フィレ 80g 又はサーロイン 100g  
Akaushi Beef Fillet 80g or Akaushi Beef Sirloin 100g

ガーリックライス  
Fried Garlic Rice

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート  
Seasonal Special Dessert

**¥16,000**

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。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.  
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

## 近江牛コース

### OMI BEEF COURSE

本日の前菜  
Today's Appetizer

桜鯛のムニエル 山菜味噌ソース  
Cherry Anthias Meuniere with Wild Plant and Miso Sauce

近江牛のサーロインの肉巻き  
近江蒟蒻とグリーンアスパラガス ねぎ塩グレで  
Vegetables rolled in Omi Beef Sirloin with Green Onion Sauce  
served with Red Konjac and Asparagus

季節の焼野菜 そら豆のソースと共に  
Sautéed Vegetables with Broad Beans Sauce

彩りフレッシュサラダ 自家製ドレッシング  
Fresh Salad

近江牛  
フィレ 80g 又はサーロイン 100g  
Omi Beef Fillet Steak 80g or Omi Beef Sirloin Steak 100g

ガーリックライス  
Fried Garlic Rice

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート  
Seasonal Special Dessert

**¥22,000**

## 近江牛と海鮮コース OMI BEEF AND SEAFOOD COURSE

本日の前菜  
Today's Appetizer

ホタルイカと新じゃが、筍のアヒージョ バケット添え  
Firefly Squid, Potato and Bamboo Shoot Ajillo served with Baguette

活車海老 帆立貝柱 季節の鮮魚の鉄板焼  
Sautéed Fresh Prawn, Scallop and Seasonal Fresh Fish

季節の焼野菜 そら豆のソースと共に  
Sautéed Vegetables with Broad Beans Sauce

彩りフレッシュサラダ 自家製ドレッシング  
Fresh Salad

近江牛  
フィレ 100g 又は サーロイン 120g  
Omi Beef Fillet Steak 100g or Omi Beef Sirloin Steak 120g

ガーリックライス  
Fried Garlic Rice

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート  
Seasonal Special Dessert

¥26,000

## 堪能コース (2名様~) CHEF'S SPECIALTY COURSE

本日の前菜  
Today's Appetizer

イチゴとフォアグラの鉄板焼き マデラ酒香るソースで  
Sautéed Foie Gras and Strawberry with Madeira Wine Sauce

活鮑のバター焼 徳島県産のすだち添え  
Sautéed Fresh Abalone with Butter served with Sudachi

活伊勢海老の鉄板焼半身 泡醤油 本山葵と共に  
Sautéed Fresh Japanese Spiny Lobster with Soy Sauce and Wasabi

季節の焼野菜 そら豆のソースと共に  
Sautéed Vegetables with Broad Beans Sauce

彩りフレッシュサラダ 自家製ドレッシング  
Fresh Salad

近江牛  
フィレ 100g 又は サーロイン 120g  
Omi Beef Fillet Steak 100g or Omi Beef Sirloin Steak 120g  
鉄板で仕上げる近江牛サーロインの肉巻き寿司 雲丹添え  
Sushi rolled in Omi Beef Sirloin with Sea Urchin

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節の特製デザート  
Seasonal Special Dessert

¥32,000

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