

くまもとあか牛コース KUMAMOTO WAGYU AKAUSHI COURSE

本日の前菜
Today's Appetizer

タモギ茸の入ったトマトスープ
モッツァレラチーズとバジルを浮かべて
Tomato and Golden Oyster Mushrooms Soup with Mozzarella and Basil

熊本県から直送 馬刺し 熊本甘露醤油で
Horse Meat Carpaccio with Sweet Soy Sauce

彩りフレッシュサラダ 自家製ドレッシング
Fresh Salad

彩り焼き野菜
Sautéed Vegetables

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

釜で炊き上げた白ご飯 又はガーリックライス
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。上記おしながきでは京都府綾部市特別栽培米こしひかりを使用しております。

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

太刀魚のムニエルミントとレモン香るソースで
Hairtail Meuniere with Lemon-Mint Sauce

近江牛サーロインの肉巻き
大黒しめじ近江蒟蒻と共に
Omi Beef Sirloin Roll with Mushrooms and Omi Konjac

彩りフレッシュサラダ 自家製ドレッシング
Fresh Salad

彩り焼き野菜
Sautéed Vegetables

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

釜で炊き上げた白ご飯 又はガーリックライス
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

カチョカヴァッロチーズの鉄板焼き 生ハムと共に
Grilled Caciocavallo Cheese with Prosciutto

太刀魚のムニエル ミントとレモン香るソースで
Hairtail Meuniere with Lemon-Mint Sauce

帆立貝柱 天然鯛のアクアパッツア ディルの香り
Aqua Pazza with Scallop and Sea Bream

彩りフレッシュサラダ 自家製ドレッシング
Fresh Salad

彩り焼き野菜
Sautéed Vegetables

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

釜で炊き上げた白ご飯 又は 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

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

堪能コース(2名様～) CHEF'S SPECIALTY COURSE

本日の前菜
Today's Appetizer

いろいろきのこの酒蒸し カルタファタ包み すだち添え
Sake Steamed Mushrooms with Sudachi Lime

活蝦夷鮑の鉄板焼 アワビ茸の入ったポルチーニソースで
Fresh Ezo Abalone with Porcini Mushroom Sauce

活伊勢海老の鉄板焼半身 海老の味噌バターソースで
Sautéed Fresh Japanese Spiny Lobster with Tomalley Butter Sauce

彩りフレッシュサラダ 自家製ドレッシング
Fresh Salad

彩り焼き野菜
Sautéed Vegetables

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
又は自家製ハヤシライス
Sushi rolled in Omi Beef Sirloin or Hashed Beef with Rice

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