

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

本日の前菜  
Today's Appetizer

ズワイ蟹とレタスのスープ  
Snow Crab and Lettuce Soup

熊本県から直送 馬刺し 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

## 近江牛コース OMI BEEF COURSE

本日の前菜  
Today's Appetizer

天然平目のムニエル エスカベッシュソースで  
Wild Flounder Meuniere with Escabeche (Sweet&Sour) Sauce

近江牛サーロインと根菜の入ったポトフ  
Omi Beef Sirloin and Edible Root Pot-au-feu

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

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産米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.

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

本日の前菜  
Today's Appetizer

甘鯛のムニエル 柚子香る白味噌ソース  
Tilefish Meuniere with Yuzu Citrus and White Miso Sauce

活車海老 帆立貝柱のブイヤベース サフランの香り  
Fresh Tiger Prawn and Scallops Bouillabaisse with Saffron

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

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

本日の前菜  
Today's Appetizer

ズワイ蟹とレタスのスープ  
Snow Crab and Lettuce Soup

蝦夷鮑の鉄板焼 ポルチーニ香る肝ソースで  
Fresh Ezo Abalone with Portini Mushroom and Liver Sauce

活伊勢海老の鉄板焼 ディル香る香草バターソースで  
Sautéed Fresh Japanese Spiny Lobster with Dill 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

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

# 一品料理

## A LA CARTE MENU

### あか牛

#### WAGYU AKAUSHI

サーロイン 10g	¥850
Wagyu AKAUSHI Beef Sirloin 10g	
フィレ 10g	¥1,000
Wagyu AKAUSHI Beef Fillet 10g	

### 近江牛

#### OMI BEEF STEAK

サーロイン 10g	¥1,000
OMI Beef Sirloin 10g	
フィレ 10g	¥1,300
OMI Beef Fillet 10g	
シャトーブリアン 50g	¥10,000
OMI Beef Chateaubriand 10g	

お肉のグラム数をご希望に  
応じて 50g より承ります。  
Order your steak by your choice of grams.  
The minimum order is 50 grams.

### 海の幸の鉄板焼

#### SEAFOOD

活伊勢海老	¥18,000
Fresh Japanese Spiny Lobster	
活鮑	時価
Fresh Abalone	
活車海老	¥2,700
Fresh Prawn	
季節魚	¥2,700
Fish in Season	
帆立貝柱	¥2,600
Scallops	
紋甲いか	¥2,300
Squid	

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産米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 dishes in this restaurant.

# 一品料理

## A LA CARTE MENU

本日のスープ  
Soup of the Day

¥1,100

旬の焼野菜  
Sautéed Vegetables in Season

¥1,500

フォアグラの鉄板焼  
Sautéed Foie Gras

¥4,500

近江牛サーロイン肉巻き  
Vegetables Wrapped with Omi beef

¥6,200

ハヤシライス  
Rice with Hashed Meat

¥2,500

ガーリックライス  
Fried Garlic Rice

¥1,500

白御飯  
Boiled Rice

¥400

白御飯・香の物・赤出汁  
Boiled Rice, Japanese Pickles, Red Miso Soup

¥1,000

## デザート

### DESSERTS

クレープシュゼット  
Crêpe Suzette

¥1,600

アイスクリーム  
Ice Cream

¥750

季節の果物  
Fresh Fruit

時価

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