

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

本日の前菜
Today's Appetizer

紅ズワイ蟹とレタスのスープ
Red 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
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

¥16,800

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
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

¥23,000

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

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

彩りフレッシュサラダ
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

¥27,200

堪能コース(2名様~) CHEF'S SPECIALTY COURSE

本日の前菜
Today's Appetizer

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

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

伊勢海老の鉄板焼 デイル香る香草バターソースで
Sautéed Japanese Spiny Lobster with Dill Butter Sauce

彩りフレッシュサラダ
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寿司
又は自家製ハヤシライス

Omi Beef Sirloin Sushi 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

¥33,500

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include service charge and appropriate tax

一品料理

A LA CARTE MENU

あか牛

WAGYU AKAUSHI

サーロイン 10g	¥900
Wagyu AKAUSHI Beef Sirloin 10g	
フィレ 10g	¥1,050
Wagyu AKAUSHI Beef Fillet 10g	

近江牛

OMI BEEF STEAK

サーロイン 10g	¥1,045
OMI Beef Sirloin 10g	
フィレ 10g	¥1,400
OMI Beef Fillet 10g	
シャトーブリアン 50g	¥10,500
OMI Beef Chateaubriand 50g	

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	¥19,000
Fresh Japanese Spiny Lobster	
活鮑	時価
Fresh Abalone	
活車海老	¥2,900
Fresh Prawn	
季節魚	¥2,900
Fish in Season	
帆立貝柱	¥2,800
Scallops	
紋甲いか	¥2,500
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

¥1,200

旬の焼野菜
Sautéed Vegetables in Season

¥1,600

フォアグラの鉄板焼
Sautéed Foie Gras

¥4,800

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

¥6,500

ハヤシライス
Rice with Hashed Meat

¥2,700

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

¥1,600

白御飯
Boiled Rice

¥450

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

¥1,100

デザート

DESSERTS

クレープシュゼット
Crêpe Suzette

¥1,700

アイスクリーム
Ice Cream

¥800

季節の果物
Fresh Fruit

時価