

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

本日の前菜  
Today's Appetizer

春野菜のコンソメスープ  
Spring Vegetables Soup

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

彩り焼野菜  
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

彩りフレッシュサラダ  
Fresh Salad

釜で炊き上げた白ご飯 又はガーリックライス  
Steamed Rice or 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

桜鯛の鉄板焼 春の山菜  
サフランソースのアクセント  
Sea Bream Teppanyaki with Saffron Sauce

近江牛サーロインと季節野菜の肉巻き  
柚子胡椒香る白味噌ソース  
Omi Beef Sirloin and Seasonal Vegetables Roll  
with Yuzu Pepper and White Miso Sauce

彩り焼野菜  
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

彩りフレッシュサラダ  
Fresh Salad

釜で炊き上げた白ご飯 又はガーリックライス  
Steamed Rice or 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

イサキの鉄板焼  
セミドライトマト ケ ッパーハーブ香る オリーブオイルソース  
Grunt Teppanyaki with Herb and Olive Oil Sauce

活車海老と帆立貝柱 アスパラガスの鉄板焼  
ロメスコソース  
Fresh Tiger Prawn, Scallops and Asparagus with Romesco Sauce

彩り焼野菜  
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

彩りフレッシュサラダ  
Fresh Salad

釜で炊き上げた白ご飯 又はガーリックライス  
Steamed Rice or 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

春野菜のコンソメスープ  
Spring Vegetables Soup

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

活伊勢海老の鉄板焼 アメリケヌソース  
Sautéed Fresh Japanese Spiny Lobster with Americaine Sauce

彩り焼野菜  
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

彩りフレッシュサラダ  
Fresh Salad

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	¥1,060
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	

お肉のグラム数はご希望に  
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 dished 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