

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  
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 10g+¥160 で承ります  
[10g+¥160] Change to Omi Beef Sirloin

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+¥450 で承ります  
[+¥450] Change to Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート  
Seasonal Dessert

¥5,800 (80g) ¥6,800 (100g) ¥8,000 (120g)

らんぎょく  
**藍玉**  
RANGYOKU

本日の前菜  
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  
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 10g+¥160 で承ります  
[10g+¥160] Change to Omi Beef Sirloin

ガーリックライス  
Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート  
Seasonal Dessert

¥8,400 (100g) ¥9,500 (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。

不衛生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.

ランチタイム限定メニュー

LUNCH TIME ONLY

すいしょう

水晶

SUSHO

本日の前菜

Today's Appetizer

季節の鮮魚の鉄板焼

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

近江牛テンドーロインへの変更は+¥2,700 で承ります

[+¥2,700] Change to Omi Beef Tenderloin

ガーリックライス

又は 自家製ハヤシライス

Garlic Fried Rice or Hashed 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

¥12,600

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。

不衛生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