

くまもとあか牛コース

KUMAMOTO WAGYU AKAUSHI COURSE

鱧の炙りと泉州の水ナス 梅おろし添え
Roasted Conger Eel and Sensyu Eggplant
with Plum-flavored Grated Radish

彩り焼野菜
Sautéed Seasonal Vegetables

くまもとあか牛
フィレ 100g 又はサーロイン 120g
Akaushi Beef Fillet Steak 100g or Akaushi Beef Sirloin Steak 120g
近江牛フィレへの変更は+¥2,700 で承ります
[+¥2,700] Change to Omi Beef Fillet

はなのサラダ ニンニクドレッシング
Hanano Salad with Garlic Dressing

釜炊き白御飯 又は ガーリックライス
Steamed Rice or Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥16,800

近江牛コース

OMI BEEF COURSE

鱧の炙りと泉州の水ナス 梅おろし添え
Roasted Conger Eel and Sensyu Eggplant
with Plum-flavored Grated Radish

牛肉の和風煮込み
Simmered Beef, Japanese Style

近江牛ロースの焼きしゃぶ オクラ 赤茄子
生姜と葱のフリット添え
Grilled Omi Beef, Okra and Red Eggplant with Fried Ginger and Green Onion

彩り焼野菜
Sautéed Seasonal 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

はなのサラダ ニンニクドレッシング
Hanano Salad with Garlic Dressing

釜炊き白御飯 又は ガーリックライス
Steamed Rice or Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥23,000

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。

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。
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.

近江牛と海鮮コース

OMI BEEF AND SEAFOOD COURSE

鱧の炙りと泉州の水ナス 梅おろし添え
Roasted Conger Eel and Sensyu Eggplant
with Plum-flavored Grated Radish

太刀魚の鉄板焼 ラビゴットソース
Sautéed Cutlass Fish with Ravigote Sauce

オマール海老のカダイフ巻 帆立貝柱 サフランクリームソース
Homard Lobster rolled with Kadaif and Scallop
with Saffron Cream Sauce

彩り焼野菜
Sautéed Seasonal 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

はなのサラダ ニンニクドレッシング
Hanano Salad with Garlic Dressing

釜炊き白御飯 又は ガーリックライス
Steamed Rice or Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥27,200

開業 30 周年記念コース(2名様～)

30TH ANNIVERSARY SPECIAL COURSE

牛肉の昆布メ うにくスタイル
Beef cured with Kelp and Sea Urchin

近江牛ロースのコンソメスープ 生姜風味
Ginger-Flavored Omi Beef Soup

活オマール海老の鉄板焼 アメリカンソース キャビア添え
Sautéed Fresh Homard Lobster and Caviar
with American Sauce

蝦夷アワビの塩釜蒸し 有馬山椒のタブナードソース添え
Steamed Ezo Abalone with Japanese Pepper's Tapenade Sauce

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

くまもとあか牛と近江牛の食べ比べ
Tasting Steak - Akaushi Beef and Omi Beef
Fillet and Sirloin each 30g

はなのサラダ ニンニクドレッシング
Hanano Salad with Garlic Dressing

釜炊き白御飯 又は ガーリックライス
Steamed Rice or Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥36,000

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	時価
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	

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。

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。
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

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