

ランチタイム限定メニュー
LUNCH TIME ONLY

すいぎょく
翠玉

SUIGYOKU

トウモロコシの冷製スープ
Cold Corn Soup

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

彩り焼野菜
Sautéed Seasonal Vegetables

くまもとあか牛サーロイン
Akaushi Beef Sirloin Steak
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+¥200 で承ります
[10g+¥200] Change to Omi Beef Sirloin

釜炊き白御飯
Steamed Rice
ガーリックライスへの変更は+¥570 で承ります
[+¥570] 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

牛肉味噌漬けサラダ仕立て
Beef marinated in Miso Salad

トウモロコシの冷製スープ
Cold Corn Soup

鱸の鉄板焼き 白ワインソース
Sautéed Sea Bass with White Wine Sauce

彩り焼野菜
Sautéed Seasonal Vegetables

くまもとあか牛サーロイン
Akaushi Beef Sirloin Steak
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+¥200 で承ります
[10g+¥200] Change to Omi Beef Sirloin

釜炊き白御飯
Steamed Rice
ガーリックライスへの変更は+¥570 で承ります
[+¥570] 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

¥8,400 (80g) ¥9,500 (100g) ¥10,500 (120g)

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 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

SUISHO

牛肉味噌漬けサラダ仕立て

Beef marinated in Miso Salad

鱸の鉄板焼き 白ワインソース

Sauteed Sea Bass with White Wine Sauce

蝦夷アワビの鉄板焼き アンチョビバターソース

Sautéed Ezo Abalone with Anchovy Butter Sauce

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛サーロイン 80g

Omi Beef Sirloin Steak 80g

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

釜炊き白御飯 / ガーリックライス / 自家製ハヤシライス

Steamed Rice or Garlic Fried Rice or Hashed Beef with Rice

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート

Seasonal 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	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 dished in this restaurant.

一品料理

A LA CARTE MENU

デザート

DESSERTS

本日のスープ Soup of the Day	¥1,200	クレープシュゼット Crêpe Suzette	¥1,700
旬の焼野菜 Sautéed Vegetables in Season	¥1,600	アイスクリーム Ice Cream	¥800
近江牛サーロイン肉巻き Vegetables wrapped with Omi Beef	¥6,500	季節の果物 Fresh Fruit	時価
ハヤシライス Hashed Beef with Rice	¥2,700		
ガーリックライス Fried Garlic Rice	¥1,600		
白御飯 Steamed Rice	¥450		
白御飯・香の物・赤出汁 Steamed Rice, Japanese Pickles, Red Miso Soup	¥1,100		

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