

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

本日の前菜  
Today's Appetizer

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

本日の前菜  
Today's Appetizer

牛肉のトマト煮込みカルタファタ包み  
Braised Beef with Tomato wrapped with Cartafata

近江牛ロース肉と九条ネギのすき焼きスタイル  
Omi Beef Loin and Leek, Sukiyaki Style

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石川県珠洲コシヒカリ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

本日の前菜

Today's Appetizer

鮮魚の和風アクアパッツァカルタファタ包み

Fresh Fish Aqua Pazza wrapped with Cartafata

鮮魚と車海老のチリソース

Fresh Fish and Tiger Prawn with Chili 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**

## 堪能コース(2名様~)

### CHEF'S SPECIALTY COURSE

本日の前菜

Today's Appetizer

近江牛ロースとコンソメ

Omi Beef Loin and Consomme

活伊勢海老テルミドール

Fresh Japanese Spiny Lobster Thermidor

蝦夷アワビの鉄板焼き山椒タップナードソース

Ezo Abalone Teppanyaki with Japanese Pepper and Tapenade Sauce

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛とくまもとあか牛の食べ比べ

(各肉フィレ・サーロイン 30gずつ 計 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

又は 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

**¥33,500**

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリ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

### 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	¥1,100
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石川県珠洲コシヒカリ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

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリ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.