

ランチタイム限定メニュー
LUNCH TIME ONLY

すいぎょく

翠玉

SUIGYOKU

オニオングラタンスープ仕立て

Onion Gratin Soup

はなのサラダ ニンニクドレッシング

Hanano Salad with Garlic Dressing

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

焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯

Steamed Rice

ガーリックライスへの変更は+¥800 で承ります

[+¥800] 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

¥6,000 (80g) ¥7,000 (100g) ¥8,200 (120g)

らんぎょく

藍玉

RANGYOKU

鶏もも肉のバロティーヌ

Chicken Ballotine

オニオングラタンスープ仕立て

Onion Gratin Soup

鮮魚のムニエル カリフラワーのピューレ
クレソンとハーブのサラダ バルサミコの香り

Fresh Fish Meunière, Cauliflower Puree,
Watercress and Herb Salad, Balsamic Flavor

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

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯

Steamed Rice

ガーリックライスへの変更は+¥800 で承ります

[+¥800] 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

¥8,600 (80g) ¥9,700 (100g) ¥11,000 (120g)

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（アレルギー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

SUSHO

鶏もも肉のバロティーヌ

Chicken Ballotine

鮮魚のムニエル カリフラワーのピューレ
クレソンとハーブのサラダ バルサミコの香り

Fresh Fish Meunière, Cauliflower Puree,
Watercress and Herb Salad, Balsamic Flavor

蝦夷アワビの中華餡スタイル

Sautéed Ezo Abalone with Chinese Thick Sauce

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

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

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

¥13,500

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。

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

くまもとあか牛コース KUMAMOTO AKAUSHI COURSE

本日の前菜
Today's Appetizer

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

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

彩り焼野菜
Sautéed Seasonal Vegetables

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

季節のフルーツ
Seasonal Fruits

¥17,800

近江牛コース OMI BEEF COURSE

本日の前菜
Today's Appetizer

和牛の煮込み クロケット仕立て ラグーソース
Braised Beef, Croquette Style, Ragout Sauce

近江牛サーロイン焼きしゃぶとハリハリサラダ
おろしポン酢添え
Sliced Omi Beef Sirloin and Salad, Ponzu 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

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

¥25,000

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 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

鮮魚のホイル包み 柚子風味
Foil-wrapped Fresh Fish, Yuzu Flavor

車海老のクルスティアン ちりめんキャベツ添え
ソースクレーム
Crispy Sautéed Tiger Prawn, Savoy Cabbage
Cream Sauce

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

¥28,200

堪能コース(2名様～) CHEF'S SPECIALTY COURSE

本日の前菜
Today's Appetizer

活 伊勢海老と鮮魚・帆立貝柱のブイヤベース
Bouillabaisse
with Fresh Spiny Lobster, Fresh Fish, Scallop

蝦夷アワビの中華餡スタイル
Sautéed Ezo Abalone with Chinese Thick 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

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

¥34,500

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。

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	¥1,100
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 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 **¥1,700**
Crêpe Suzette

アイスクリーム **¥800**
Ice Cream

季節の果物 **時価**
Fresh Fruit

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。

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