

くまもとあか牛コース KUMAMOTO AKAUSHI COURSE

本日の前菜
Today's Appetizer

本日の冷製スープ
Today's Cold Soup

はなのサラダ 和風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
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

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

和牛と小玉葱の蟹みそスープ
Wagyu Beef, Onion and Crab Paste Soup

近江牛サーロインのポシェ 野菜のグレック添え
Boiled Omi Beef Sirloin, Vegetable Grecque

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

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

近江牛サーロインのポシェ 野菜のグレック添え
Boiled Omi Beef Sirloin, Vegetable Grecque

蝦夷アワビの鉄板焼
Sautéed Ezo Abalone

活車海老と鱸の炙り
クスクスのサラダ仕立て クーリートマト
Broiled Fresh Tiger Prawn and Sea Bass,
Couscous Salad, Tomato Puree

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

¥28,200

堪能コース(2名様〜) CHEF'S SPECIALTY COURSE

鱧の焼き霜仕立て梅酢のビネグレットとタブナードソース
Pike Conger with Plum Vinegar, Tapenade Sauce

和牛と小玉葱の蟹みそスープ
Wagyu Beef, Onion and Crab Paste Soup

鱸の炙りと帆立貝柱
クスクスのサラダ仕立て クーリートマト
Broiled Sea Bass and Scallop,
Couscous Salad, Tomato Puree

蝦夷アワビの鉄板焼
Sautéed Ezo Abalone

活伊勢海老のソテー パッションフルーツソース
Sautéed Fresh Japanese Spiny Lobster with Passion fruit 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 / 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

¥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
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。

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