

## Chef's Specialty

### 活 蝦夷鮑の塩釜蒸し

Steamed Fresh Ezo Abalone

約 150g の鮑を塩釜で包んで蒸し焼きにすることで  
やわらかくほど良い歯応えの食感に。  
特製ソースと一緒にご賞味ください。



単品 ¥8,000

コース追加 ¥6,000

平日ランチ限定メニュー

Weekday Lunch Time Only

## 和牛ステーキ重

WAGYU STEAK LUNCH

小鉢

Appetizer

はなのサラダ

Salad

くまもとあか牛サーロイン 100g

Akaushi Beef Sirloin Steak 100g

【+2,000 円】近江牛サーロインに変更

Change to Omi Beef Sirloin

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

¥7,500

上記おしながきでは国産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.

## 和牛あか牛ランチコース

### AKAUSHI LUNCH COURSE

鶏モモ肉のサラダ仕立て  
オレンジのガストリックソース タイムの香り  
Chicken Salad, Sweet Potato, Orange Gastrique Sauce, Thyme

洋風おでん仕立て  
Western Style Oden

くまもとあか牛サーロイン 80g  
Akaushi Beef Sirloin Steak 80g

【+¥1,500】 100g に変更 Change to Wagyu Akaushi Sirloin 100g

【+¥2,500】 120g に変更 Change to Wagyu Akaushi Sirloin 120g

【10g +¥200】 近江牛サーロインに変更 Change to Omi Beef Sirloin

彩り焼野菜  
Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯  
Steamed Rice  
【+¥1,200】 和牛入りガーリックライスに変更  
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

¥9,000

## 近江牛ランチコース

### OMI BEEF LUNCH COURSE

(one of the big three beef brands in Japan)

鶏モモ肉のサラダ仕立て  
オレンジのガストリックソース タイムの香り  
Chicken Salad, Sweet Potato, Orange Gastrique Sauce, Thyme

洋風おでん仕立て  
Western Style Oden

オマール海老ソテー 粒マスタードクリームソース  
又は

活 蝦夷アワビの鉄板焼 昆布ソース  
Sautéed Homard Lobster with Mustard Cream Sauce  
or Sautéed Ezo Abalone with Kelp Sauce

近江牛サーロイン 80g  
Omi Beef Sirloin Steak 80g

【+¥2,700】 近江牛フィレに変更  
Change to Omi Beef Fillet

彩り焼野菜  
Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯 / 和牛入りガーリックライス / 自家製ハヤシライス  
Steamed Rice / Garlic Fried Rice / 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国産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

きらめき  
やまぐち和牛 燦 ランチコース  
YAMAGUCHI WAGYU KIRAMEKI LUNCH COURSE

長州黒かしの低温調理 南蛮風  
柚子胡椒のタルタル添え  
Sous-vide cooking of Chicken, Yuzu Pepper Tartar

鮮魚と洋風白味噌椀仕立て  
Fresh Fish and Western Style Miso Soup

やまぐち和牛燦 サーロインステーキ 80g  
Yamaguchi Wagyu Beef Sirloin Steak 80g  
【+¥2,700】フィレ肉に変更 Change to Fillet

茶そばサラダ 牛そばろ煮添え  
Green Tea Soba Noodles Salad, Simmered Beef

山口県産野菜と季節野菜の鉄板焼  
麦味噌バーニャカウダソース添え  
Sautéed Vegetables, Barley Miso Bagna Cauda Sauce

釜炊き白御飯  
Steamed Rice  
【+¥1,200】和牛入りガーリックライスに変更  
Change to Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

温州みかんのブリュレとバニラアイス  
Satsuma Mandarin Bluree and Vanilla Ice Cream

¥11,000

きらめき  
やまぐち和牛 燦 ディナーコース  
YAMAGUCHI WAGYU KIRAMEKI DINNER COURSE

ふぐと雲丹の温かいカルパッチョ 海の香り  
Blowfish and Sea Urchin Carpaccio

和牛の昆布出汁煮込み 蕪のピューレと柚子の香りを添えて  
Simmered Beef with Kelp Broth, Turnip Puree, Yuzu Flavor

甘鯛の蒸し焼き ヴェルデュレットソース 焼ネギと穂紫蘇添え  
Steamed Tilefish with Verdurette Sauce, Grilled Leek

茶そばサラダ 牛そばろ煮添え  
Green Tea Soba Noodles Salad, Simmered Beef

やまぐち和牛燦ステーキ  
フィレ 80g 又はサーロイン 100g  
Yamaguchi Wagyu Beef Fillet Steak 100g  
or  
Yamaguchi Wagyu Beef Sirloin Steak 120g

山口県産野菜と季節野菜の鉄板焼  
麦味噌バーニャカウダソース添え  
Sautéed Vegetables, Barley Miso Bagna Cauda Sauce

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

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

温州みかんのブリュレとバニラアイス  
Satsuma Mandarin Bluree and Vanilla Ice Cream

¥22,000

上記おしながきでは国産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.

## くまもとあか牛コース

### KUMAMOTO AKAUSHI COURSE

カリフラワーのブラマンジェ 雲丹 キャビア添え  
Cauliflower Blancmange, Sea Urchin, Caviar

帆立貝柱とコンソメスープ  
Scallop and Consommé Soup

はなのサラダ  
Hanano Style Salad

彩り焼野菜  
Sautéed Seasonal Vegetables

くまもとあか牛ステーキ  
フィレ 100g 又はサーロイン 120g  
Akaushi Beef Fillet Steak 100g

or  
Akaushi Beef Sirloin Steak 120g

釜炊き白御飯 又は 和牛入りガーリックライス  
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**

【+¥6,000】活蝦夷鮑の塩釜蒸しを追加  
Add “Steamed Fresh Ezo Abalone” to your course

## 近江牛コース

### OMI BEEF COURSE

(one of the big three beef brands in Japan)

カリフラワーのブラマンジェ 雲丹 キャビア添え  
Cauliflower Blancmange, Sea Urchin, Caviar

ミニオムレツと和牛味噌煮込み 和風コンソメと共に  
Mini Omelet and Simmered Wagyu Beef with Miso,  
Japanese Style Consommé

近江牛サーロインとハリハリ野菜 胡麻ソース  
Omi Beef Sirloin and Crunchy Vegetable, Sesame Sauce

はなのサラダ  
Hanano Style Salad

彩り焼野菜  
Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛ステーキ  
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 和牛入りガーリックライス  
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**

【+¥6,000】活蝦夷鮑の塩釜蒸しを追加  
Add “Steamed Fresh Ezo Abalone” to your course

## 近江牛と海鮮コース

### OMI BEEF AND SEAFOOD COURSE

カリフラワーのブラマンジェ 雲丹 キャビア添え  
Cauliflower Blancmange, Sea Urchin, Caviar

車エビ・帆立 和風小鍋仕立て  
Small Hot Pot of Tiger Prawn and Scallop, Japanese Style

近江牛サーロインとハリハリ野菜 胡麻ソース  
Omi Beef Sirloin and Crunchy Vegetable, Sesame Sauce

鮮魚の鉄板焼き  
Sautéed Fresh Fish

【+¥5,000】活蝦夷鮑の塩釜蒸しに変更  
Change to “Steamed Fresh Ezo Abalone”

彩り焼野菜  
Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛ステーキ  
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 和牛入りガーリックライス  
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

### CHEF'S SPECIALTY COURSE

カリフラワーのブラマンジェ 雲丹 キャビア添え  
Cauliflower Blancmange, Sea Urchin, Caviar

和牛味噌煮込みと大根 フォアグラ添え  
Simmered Wagyu Beef and Daikon Radish with Miso, Foie Gras

活 伊勢海老鉄板焼  
Sautéed Fresh Japanese Spiny Lobster

活 蝦夷鮑の塩釜蒸し 山椒タプナード添え  
Steamed Fresh Ezo Abalone with Sansho Tapenade Sauce

彩り焼野菜  
Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛ステーキ  
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 / 和牛入りガーリックライス / 自家製ハヤシライス  
Steamed Rice / Garlic Fried Rice / Hashed Beef with Rice

香の物 赤出汁  
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート  
Seasonal Dessert

One person / add one to even numbers : **¥42,000**

Even number of two or more : **¥34,500 per person**

**We cook one fresh spiny lobster for each two people. It costs much more for one person because we do not cook half spiny lobster.**

上記おしながきでは国産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

### あか牛

#### WAGYU AKAUSHI

サーロイン 10g Wagyu Akaushi Beef Sirloin 10g	¥900
フィレ 10g Wagyu Akaushi Beef Fillet 10g	¥1,050

### 近江牛

#### OMI BEEF

(one of the big three beef brands in Japan)

サーロイン 10g Omi Beef Sirloin 10g	¥1,100
フィレ 10g Omi Beef Fillet 10g	¥1,400
シャトーブリアン 50g Omi Beef Chateaubriand 50g	¥10,500

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

#### SEAFOOD

活伊勢海老 時価  
Fresh Japanese Spiny Lobster

活鮑 時価  
Fresh Abalone

#### 【鉄板焼はなの スペシャルリテ】

活蝦夷鮑の塩釜蒸し 山椒タップナードソース ¥8,000  
Steamed Fresh Ezo Abalone with Sansho Tapenade Sauce

活車海老 (1尾) ¥2,900  
Fresh Prawn

季節魚 (40g~50g) ¥2,900  
Seasonal Fish 40g~50g

帆立貝柱 (2個) ¥2,800  
Two Scallops

紋甲いか (50g) ¥2,500  
Squid 50g

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

本日のスープ  
Soup of the Day ¥1,200

旬の焼野菜 (5種)  
5 kinds of Sautéed Seasonal Vegetables ¥1,600

フォアグラの鉄板焼 (60g)  
Sautéed Foie Gras 60g ¥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

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.