開業13周年記念

# 開業13周年記念コース縁(えにし)

〈Standard-アメリカ産サーロインの鉄板焼き〉

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI

13種のサラダ自家製トマトドレッシング

茸のポタージュとサーモンソテー 原木椎茸を添えて

アメリカ産 牛サーロイン(100g) 焼き野菜3種

大阪ウメビーフの肉寿司 -雲丹添え 紀州梅の香りとともに-

バニラアイス -2025年搾りたて堺オリーブオイルをかけて-

¥6,000



開業13周年記念

# 開業13周年記念コース縁(えにし)

〈Premium -アメリカ産牛フィレの鉄板焼き-〉

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI

13種のサラダ自家製トマトドレッシング

茸のポタージュとサーモンソテー 原木椎茸を添えて

アメリカ産牛フィレ(100g) 焼き野菜3種

大阪ウメビーフの肉寿司 - 雲丹添え 紀州梅の香りとともに-

バニラアイス -2025年搾りたて堺オリーブオイルをかけて-

¥7,000



開業13周年記念

## 開業13周年記念コース 燦(さん)

#### Standard

〈南紀マグロのお造り盛り合わせ・オマール海老・大阪ウメビーフサーロインの鉄板焼き〉

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI

南紀マグロのお造り-赤身・中トロの盛り合わせ-

茸のポタージュとオマール海老 -原木椎茸を添えて-

大阪ウメビーフサーロイン(100g) 焼き野菜3種

大阪ウメビーフの肉寿司 -雲丹添え 紀州梅の香りとともに-

バニラアイス -2025年搾りたて堺オリーブオイルをかけて-

13種のフルーツ

¥13,000



開業13周年記念

## 開業13周年記念コース 燦(さん)

#### Premium

〈南紀マグロのお造り盛り合わせ・オマール海老・大阪ウメビーフフィレの鉄板焼き〉

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI

南紀マグロのお造り-赤身・中トロの盛り合わせ-

茸のポタージュとオマール海老 -原木椎茸を添えて-

大阪ウメビーフフィレ(100g) 焼き野菜3種

大阪ウメビーフの肉寿司 -雲丹添え 紀州梅の香りとともに-

バニラアイス -2025年搾りたて堺オリーブオイルをかけて-

13種のフルーツ

¥16,000

