# アメリカ産サーロインの 鉄板焼きコース

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 [+¥1,000でアメリカ産フィレ(80g)に変更可]

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

¥8,000



### 給(ゆい)

〈Standard -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

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

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

¥9,000



## 結(ゆい)

〈Premium -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

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

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

¥12,000



### 輝(かがやき)

#### Prestige

〈南紀マグロのお造り盛り合わせ・黒鮑・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-

茸のポタージュと黒鮑 -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

¥22,000

※3日前までにご予約をお願いいたします。



### 輝(かがやき)

#### Excellence

〈南紀マグロのお造り盛り合わせ・黒鮑・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-

茸のポタージュと黒鮑 -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

¥25,000

※3日前までにご予約をお願いいたします。

