Teppanyaki Restaurant NANIWA LUNCH 12月

SUKIYAKI 禅

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

春菊と白菜のシーザーサラダ

ご飯/漬物/赤出汁

チョコレートアイス -堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥4,000



Teppanyaki Restaurant NANIWA LUNCH 12月

雅(みやび)

⟨Premium⟩

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

春菊と白菜のシーザーサラダ

泉州玉葱とかぼちゃのチャウダースープ

真鯛と小松菜

オーストラリア産 牛フィレ (100g)

冬の焼き野菜 [難波葱 泉州キャベツ さつま芋]

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-

チョコレートアイス-堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥7,000



LUNCH & DINNER 12月

※12月24日・25日のディナー除く

REI 麗(れい)

Standard

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

河内鴨のコンフィとフォワグラのサラダ

泉州玉葱とかぼちゃのチャウダースープ

真鯛と小松菜

オーストラリア産 牛ロース (100g)

冬の焼き野菜 [難波葱 泉州キャベツさつま芋]

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-

チョコレートアイス-堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥8,000



LUNCH & DINNER 12月

※12月24日・25日のディナー除く

REI 麗(れい)

Standard

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

河内鴨のコンフィとフォワグラのサラダ

泉州玉葱とかぼちゃのチャウダースープ

真鯛と小松菜

オーストラリア産 牛ロース (100g)

冬の焼き野菜 [難波葱 泉州キャベツさつま芋]

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-

チョコレートアイス-堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥8,000



LUNCH & DINNER 12月

※12月24日・25日のディナー除く

REI 麗(れい)

(Premium)

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

河内鴨のコンフィとフォワグラのサラダ

泉州玉葱とかぼちゃのチャウダースープ

真鯛と小松菜

オーストラリア産 牛フィレ (100g)

冬の焼き野菜 [難波葱 泉州キャベツさつま芋]

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-

チョコレートアイス-堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥9,000



LUNCH & DINNER 12月

※12月24日・25日のディナー除く

TAKUMI 匠(たくみ)

(Standard)

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

河内鴨のコンフィとフォワグラのサラダ

泉州玉葱とかぼちゃのチャウダースープ

オマール海老と小松菜

大阪ウメビーフロース (100g)

冬の焼き野菜 [難波葱 泉州キャベツさつま芋]

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-

チョコレートアイス-堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥13,000



LUNCH & DINNER 12月

※12月24日・25日のディナー除く

TAKUMI 匠(たくみ)

(Premium)

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

河内鴨のコンフィとフォワグラのサラダ

泉州玉葱とかぼちゃのチャウダースープ

オマール海老と小松菜

大阪ウメビーフフィレ(100g)

冬の焼き野菜 [難波葱 泉州キャベツさつま芋]

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-

チョコレートアイス-堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥16,000



LUNCH & DINNER 12月

※12月24日・25日のディナー除く

REI 麗(れい)

Standard

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

河内鴨のコンフィとフォワグラのサラダ

泉州玉葱とかぼちゃのチャウダースープ

真鯛と小松菜

オーストラリア産 牛ロース (100g)

冬の焼き野菜 [難波葱 泉州キャベツさつま芋]

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-

チョコレートアイス-堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥8,000



LUNCH & DINNER 12月

※12月24日・25日のディナー除く

REI 麗(れい)

(Premium)

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

河内鴨のコンフィとフォワグラのサラダ

泉州玉葱とかぼちゃのチャウダースープ

真鯛と小松菜

オーストラリア産 牛フィレ (100g)

冬の焼き野菜 [難波葱 泉州キャベツさつま芋]

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-

チョコレートアイス-堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥9,000



LUNCH & DINNER 12月

※12月24日・25日のディナー除く

TAKUMI 匠(たくみ)

(Standard)

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

河内鴨のコンフィとフォワグラのサラダ

泉州玉葱とかぼちゃのチャウダースープ

オマール海老と小松菜

大阪ウメビーフロース (100g)

冬の焼き野菜 [難波葱 泉州キャベツさつま芋]

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-

チョコレートアイス-堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥13,000



LUNCH & DINNER 12月

※12月24日・25日のディナー除く

TAKUMI 匠(たくみ)

(Premium)

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

河内鴨のコンフィとフォワグラのサラダ

泉州玉葱とかぼちゃのチャウダースープ

オマール海老と小松菜

大阪ウメビーフフィレ(100g)

冬の焼き野菜 [難波葱 泉州キャベツさつま芋]

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-

チョコレートアイス-堺やまつ辻田の金胡麻をかけて-

¥16,000

