

# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30 ~15:00 (L.O. 14:00)  
DINNER 17:30 ~21:30 (L.O. 20:30)

ランチ|ディナーコース

## REI 麗(れい) Standard

〈お造り・オーストラリア産牛フィレの鉄板焼〉  
Sashimi and Teppanyaki Australian Beef Fillet

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI  
Teppan "Beef Sukiyaki" with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]あしらい一式  
Nanki Honmaguro Tuna Sashimi (Akami & Chutoro), Served with Assorted Garnishes

豆乳と茸の白味噌仕立てスープ  
Soy Milk and Mushroom Soup with White Miso

サーモンと菜の花  
Salmon and Rapeseed Blossoms

オーストラリア産牛フィレ(80g) 冬の焼き野菜[葱、キャベツ、さつま芋]  
Australian Beef Fillet (100g), Winter Grilled Vegetables (Leek, Cabbage, Sweet Potato)

大阪ウメビーフの肉寿司ー雲丹添え 紀州梅の香りとともにー  
Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum

苺のアイスと紅白の苺  
Strawberry Ice Cream with Red and White Strawberries

¥8,000

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※『大阪ウメビーフ』は生産量が非常に限られている希少な和牛のため、  
入荷状況により国産和牛に変更となる場合がございます。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※写真はイメージです。

※All prices include service charge and tax.  
※"Osaka Ume Beef" is a rare Wagyu beef with extremely limited production.  
It may be substituted with domestic Wagyu beef depending on availability.  
※Menu items and ingredients are subject to change based on availability.  
※Japanese rice is used unless otherwise specified.  
※Images are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)  
DINNER 17:30 ~ 21:30 (L.O. 20:30)

ランチ | ディナーコース

## REI 麗 (れい) Premium

〈お造り・サーモン・大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼〉  
Sashimi, Salmon, and Teppanyaki Osaka Ume Beef Loin

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI  
Teppan "Beef Sukiyaki" with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]あしらい一式  
Nanki Honmaguro Tuna Sashimi (Akami & Chutoro), Served with Assorted Garnishes

豆乳と茸の白味噌仕立てスープ  
Soy Milk and Mushroom Soup with White Miso

サーモンと菜の花  
Salmon and Rapeseed Blossoms

大阪ウメビーフ ロース(100g) 冬の焼き野菜[葱、キャベツ、さつま芋]  
Osaka Ume Beef Loin (100g), Winter Grilled Vegetables (Leek, Cabbage, Sweet Potato)

大阪ウメビーフの肉寿司ー雲丹添え 紀州梅の香りとともにー  
Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum

苺のアイスと紅白の苺  
Strawberry Ice Cream with Red and White Strawberries

¥11,000

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※『大阪ウメビーフ』は生産量が非常に限られている希少な和牛のため、  
入荷状況により国産和牛に変更となる場合がございます。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※写真はイメージです。

※All prices include service charge and tax.  
※"Osaka Ume Beef" is a rare Wagyu beef with extremely limited production.  
It may be substituted with domestic Wagyu beef depending on availability.  
※Menu items and ingredients are subject to change based on availability.  
※Japanese rice is used unless otherwise specified.  
※Images are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)  
DINNER 17:30 ~ 21:30 (L.O. 20:30)

ランチ | ディナーコース

REI 麗 (れい)

Prestige

〈お造り・サーモン・黒毛和牛 フィレの鉄板焼〉

Sashimi, Salmon, and Teppanyaki Japanese Black Wagyu Beef Fillet

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

Teppan "Beef Sukiyaki" with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]あしらい一式

Nanki Honmaguro Tuna Sashimi (Akami & Chutoro), Served with Assorted Garnishes

豆乳と茸の白味噌仕立てスープ

Soy Milk and Mushroom Soup with White Miso

サーモンと菜の花

Salmon and Rapeseed Blossoms

黒毛和牛 フィレ(100g) 冬の焼き野菜[葱、キャベツ、さつま芋]

Japanese Black Wagyu Fillet (100g), Winter Grilled Vegetables (Leek, Cabbage, Sweet Potato)

大阪ウメビーフの肉寿司ー雲丹添え 紀州梅の香りとともにー

Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum

苺のアイスと紅白の苺

Strawberry Ice Cream with Red and White Strawberries

¥14,000

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。

※『大阪ウメビーフ』は生産量が非常に限られている希少な和牛のため、  
入荷状況により国産和牛に変更となる場合がございます。

※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。

※特別な表記がない限り国産米を使用しております。

※写真はイメージです。

※All prices include service charge and tax.

※“Osaka Ume Beef” is a rare Wagyu beef with extremely limited production.  
It may be substituted with domestic Wagyu beef depending on availability.

※Menu items and ingredients are subject to change based on availability.

※Japanese rice is used unless otherwise specified.

※Images are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)  
DINNER 17:30 ~ 21:30 (L.O. 20:30)

ランチ | ディナーコース

## TAKUMI 匠 Standard

〈お造り・オマール海老・大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼〉  
Sashimi, Lobster, and Teppanyaki Osaka Ume Beef Loin

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI  
Teppan "Beef Sukiyaki" with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]あしらい一式  
Nanki Honmaguro Tuna Sashimi (Akami & Chutoro), Served with Assorted Garnishes

豆乳と茸の白味噌仕立てスープ  
Soy Milk and Mushroom Soup with White Miso

オマール海老と菜の花  
Salmon and Rapeseed Blossoms

大阪ウメビーフ ロース(100g) 冬の焼き野菜[葱、キャベツ、さつま芋]  
Osaka Ume Beef Loin (100g), Winter Grilled Vegetables (Leek, Cabbage, Sweet Potato)

大阪ウメビーフの肉寿司ー雲丹添え 紀州梅の香りとともにー  
Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum

苺のアイスと紅白の苺  
Strawberry Ice Cream with Red and White Strawberries

¥15,000

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※『大阪ウメビーフ』は生産量が非常に限られている希少な和牛のため、  
入荷状況により国産和牛に変更となる場合がございます。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※写真はイメージです。

※All prices include service charge and tax.  
※"Osaka Ume Beef" is a rare Wagyu beef with extremely limited production.  
It may be substituted with domestic Wagyu beef depending on availability.  
※Menu items and ingredients are subject to change based on availability.  
※Japanese rice is used unless otherwise specified.  
※Images are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)  
DINNER 17:30 ~ 21:30 (L.O. 20:30)

ランチ | ディナーコース

## TAKUMI 匠 Premium

〈お造り・オマール海老・黒毛和牛 フィレの鉄板焼〉  
Sashimi, Lobster, and Teppanyaki Japanese Black Beef Fillet

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI  
Teppan "Beef Sukiyaki" with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]あしらい一式  
Nanki Honmaguro Tuna Sashimi (Akami & Chutoro), Served with Assorted Garnishes

豆乳と茸の白味噌仕立てスープ  
Soy Milk and Mushroom Soup with White Miso

オマール海老と菜の花  
Salmon and Rapeseed Blossoms

黒毛和牛 フィレ(100g) 冬の焼き野菜[葱、キャベツ、さつま芋]  
Japanese Black Wagyu Beef Fillet (100g), Winter Grilled Vegetables (Leek, Cabbage, Sweet Potato)

大阪ウメビーフの肉寿司ー雲丹添え 紀州梅の香りとともにー  
Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum

苺のアイスと紅白の苺  
Strawberry Ice Cream with Red and White Strawberries

¥18,000

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※『大阪ウメビーフ』は生産量が非常に限られている希少な和牛のため、  
入荷状況により国産和牛に変更となる場合がございます。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※写真はイメージです。

※All prices include service charge and tax.  
※"Osaka Ume Beef" is a rare Wagyu beef with extremely limited production.  
It may be substituted with domestic Wagyu beef depending on availability.  
※Menu items and ingredients are subject to change based on availability.  
※Japanese rice is used unless otherwise specified.  
※Images are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)  
DINNER 17:30 ~ 21:30 (L.O. 20:30)

ランチ | ディナーコース

## TAKUMI 匠 Prestige

〈お造り・フォワグラのソテー・オマール海老・黒毛和牛 フィレ〉  
または大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼

Sashimi, Pan-Seared Foie Gras, Lobster, and Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin  
or Teppanyaki Osaka Ume Beef Loin

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI  
Teppan "Beef Sukiyaki" with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]あしらい一式  
Nanki Honmaguro Tuna Sashimi (Akami & Chutoro), Served with Assorted Garnishes

フォワグラのソテーとトリュフのサラダ添え  
Pan-Seared Foie Gras with Truffle Salad

豆乳と茸の白味噌仕立てスープ  
Soy Milk and Mushroom Soup with White Miso

オマール海老と菜の花  
Lobster and Rapeseed Blossoms

黒毛和牛 フィレ(80g)または大阪ウメビーフ ロース(100g) 冬の焼き野菜[葱、キャベツ、さつま芋]  
Japanese Black Wagyu Beef Fillet (80g) or Osaka Ume Beef Loin (100g), Winter Grilled Vegetables (Leek, Cabbage, Sweet Potato)

大阪ウメビーフの肉寿司ー雲丹添え 紀州梅の香りとともにー  
Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum

苺のアイスと紅白の苺  
Strawberry Ice Cream with Red and White Strawberries

¥20,000

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※『大阪ウメビーフ』は生産量が非常に限られている希少な和牛のため、  
入荷状況により国産和牛に変更となる場合がございます。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※写真はイメージです。

※All prices include service charge and tax.  
※"Osaka Ume Beef" is a rare Wagyu beef with extremely limited production.  
It may be substituted with domestic Wagyu beef depending on availability.  
※Menu items and ingredients are subject to change based on availability.  
※Japanese rice is used unless otherwise specified.  
※Images are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30 ~15:00 (L.O. 14:00)  
DINNER 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

ランチ|ディナーコース

※3日前までにご予約ください

## TAKUMI 匠 Excellence

〈お造り・フォワグラのソテー・黒鮑・黒毛和牛 フィレ〉  
または大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼

Sashimi, Pan-Seared Foie Gras, Black Abalone, and Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin  
or Teppanyaki Osaka Ume Beef Loin

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI  
Teppan “Beef Sukiyaki” with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]あしらい一式  
Nanki Honmaguro Tuna Sashimi (Akami & Chutoro), Served with Assorted Garnishes

フォワグラのソテーとトリュフのサラダ添え  
Pan-Seared Foie Gras with Truffle Salad

豆乳と茸の白味噌仕立てスープ  
Soy Milk and Mushroom Soup with White Miso

黒鮑と菜の花  
Black Abalone and Rapeseed Blossoms

黒毛和牛 フィレ(80g)または大阪ウメビーフ ロース(100g) 冬の焼き野菜[葱、キャベツ、さつま芋]  
Japanese Black Wagyu Beef Fillet (80g) or Osaka Ume Beef Loin (100g), Winter Grilled Vegetables (Leek, Cabbage, Sweet Potato)

大阪ウメビーフの肉寿司ー雲丹添え 紀州梅の香りとともにー  
Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum

苺のアイスと紅白の苺  
Strawberry Ice Cream with Red and White Strawberries

¥25,000

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。  
※『大阪ウメビーフ』は生産量が非常に限られている希少な和牛のため、  
入荷状況により国産和牛に変更となる場合がございます。  
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※写真はイメージです。

※All prices include service charge and tax.  
※“Osaka Ume Beef” is a rare Wagyu beef with extremely limited production.  
It may be substituted with domestic Wagyu beef depending on availability.  
※Menu items and ingredients are subject to change based on availability.  
※Japanese rice is used unless otherwise specified.  
※Images are for illustrative purposes only.