

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・桜鯛・オーストラリア産牛フィレの鉄板焼 —————
Sashimi, Teppanyaki Grilled Sakura Sea Bream, and Australian Beef Fillet

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI
Teppanyaki SUKIYAKI featuring Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]大阪産醤油で
Sashimi of Nanki Bluefin Tuna (Lean & Medium Fatty Cuts) served with Osaka-produced Soy Sauce

牛ブイヨンで仕立てた 新じゃが芋と春キャベツのスープ
New Potato and Spring Cabbage Soup prepared with Beef Bouillon

桜鯛の鉄板焼 やまつ辻田の山椒を使ったソース
Teppanyaki Grilled Sakura Sea Bream with Sansho Pepper Sauce

オーストラリア産牛フィレ肉(100g)と春の焼き野菜
Australian Beef Fillet (100g) with Grilled Spring Vegetables

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
またはガーリックライス/漬物/赤出汁
Osaka Ume Beef Sushi topped with Sea Urchin, accented with the aroma of Kishu Plum
or Garlic Rice with Pickles and Red Miso Soup

桜風味のフルーツグラタン
Sakura-Flavored Fruit Gratin

¥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・桜鯛・大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼 —————
Sashimi, Teppanyaki Grilled Sakura Sea Bream, and Osaka Ume Beef Loin

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI
Teppanyaki SUKIYAKI featuring Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]大阪産醤油で
Sashimi of Nanki Bluefin Tuna (Lean & Medium Fatty Cuts) served with Osaka-produced Soy Sauce

牛ブイヨンで仕立てた 新じゃが芋と春キャベツのスープ
New Potato and Spring Cabbage Soup prepared with Beef Bouillon

桜鯛の鉄板焼 やまつ辻田の山椒を使ったソース
Teppanyaki Grilled Sakura Sea Bream with Sansho Pepper Sauce

大阪ウメビーフ ロース(100g)と春の焼き野菜
Osaka Ume Beef Loin (100g) with Grilled Spring Vegetables

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
またはガーリックライス/漬物/赤出汁
Osaka Ume Beef Sushi topped with Sea Urchin, accented with the aroma of Kishu Plum
or Garlic Rice with Pickles and Red Miso Soup

桜風味のフルーツグラタン
Sakura-Flavored Fruit Gratin

¥11,000

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・桜鯛・黒毛和牛 フィレの鉄板焼 —————
Sashimi, Teppanyaki Grilled Sakura Sea Bream, and Japanese Black Wagyu Beef Fillet

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI
Teppanyaki SUKIYAKI featuring Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]大阪産醤油で
Sashimi of Nanki Bluefin Tuna (Lean & Medium Fatty Cuts) served with Osaka-produced Soy Sauce

牛ブイヨンで仕立てた 新じゃが芋と春キャベツのスープ
New Potato and Spring Cabbage Soup prepared with Beef Bouillon

桜鯛の鉄板焼 やまつ辻田の山椒を使ったソース
Teppanyaki Grilled Sakura Sea Bream with Sansho Pepper Sauce

黒毛和牛 フィレ(100g)と春の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Beef Fillet (100g) with Grilled Spring Vegetables

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
またはガーリックライス/漬物/赤出汁
Osaka Ume Beef Sushi topped with Sea Urchin, accented with the aroma of Kishu Plum
or Garlic Rice with Pickles and Red Miso Soup

桜風味のフルーツグラタン
Sakura-Flavored Fruit Gratin

¥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・オマール海老または国産エゾ鮑・大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼
Sashimi, Teppanyaki Grilled Lobster or Domestic Ezo Abalone, and Osaka Ume Beef Loin

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI
Teppanyaki SUKIYAKI featuring Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]大阪産醤油で
Sashimi of Nanki Bluefin Tuna (Lean & Medium Fatty Cuts) served with Osaka-produced Soy Sauce

牛ブイヨンで仕立てた 新じゃが芋と春キャベツのスープ
New Potato and Spring Cabbage Soup prepared with Beef Bouillon

オマール海老の鉄板焼 レモン丸ごとソース または 国産エゾ鮑の鉄板焼き 肝のアヒージョソース添え
Teppanyaki Grilled Lobster with Whole Lemon Sauce
or Teppanyaki Grilled Domestic Ezo Abalone with Liver Ajillo Sauce

大阪ウメビーフ ロース(100g)と春の焼き野菜
Osaka Ume Beef Loin (100g) with Grilled Spring Vegetables

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
またはガーリックライス/漬物/赤出汁
Osaka Ume Beef Sushi topped with Sea Urchin, accented with the aroma of Kishu Plum
or Garlic Rice with Pickles and Red Miso Soup

桜風味のフルーツグラタン
Sakura-Flavored Fruit Gratin

¥15,000

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・オマール海老または国産エゾ鮑・黒毛和牛 フィレの鉄板焼 ——
Sashimi, Teppanyaki Grilled Lobster or Domestic Ezo Abalone, and Japanese Black Wagyu Beef Fillet

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI
Teppanyaki SUKIYAKI featuring Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]大阪産醤油で
Sashimi of Nanki Bluefin Tuna (Lean & Medium Fatty Cuts) served with Osaka-produced Soy Sauce

牛ブイヨンで仕立てた 新じゃが芋と春キャベツのスープ
New Potato and Spring Cabbage Soup prepared with Beef Bouillon

オマール海老の鉄板焼 レモン丸ごとソース または 国産エゾ鮑の鉄板焼き 肝のアヒージョソース添え
Teppanyaki Grilled Lobster with Whole Lemon Sauce
or Teppanyaki Grilled Domestic Ezo Abalone with Liver Ajillo Sauce

黒毛和牛 フィレ(100g)と春の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Beef Fillet (100g) with Grilled Spring Vegetables

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
またはガーリックライス/漬物/赤出汁
Osaka Ume Beef Sushi topped with Sea Urchin, accented with the aroma of Kishu Plum
or Garlic Rice with Pickles and Red Miso Soup

桜風味のフルーツグラタン
Sakura-Flavored Fruit Gratin

¥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

※3日前までにご予約ください

KIWAMI 極

Prestige

お造り・国産イセエビ・国産エゾ鮑・大阪ウメビーフ
シャトーブリアンの鉄板焼

Sashimi, Domestic Spiny Lobster, Domestic Ezo Abalone, and Teppanyaki Grilled
Osaka Ume Beef Chateaubriand

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI
Teppanyaki SUKIYAKI featuring Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り[赤身・中トロ]大阪産醤油で
Sashimi of Nanki Bluefin Tuna (Lean & Medium Fatty Cuts) served with Osaka-produced Soy Sauce

牛ブイヨンで仕立てた 新じゃが芋と春キャベツのスープ
New Potato and Spring Cabbage Soup prepared with Beef Bouillon

国産イセエビと国産エゾ鮑のフュージョン
Fusion of Domestic Spiny Lobster and Domestic Ezo Abalone

大阪ウメビーフ シャトーブリアン(100g)と春の焼き野菜
Osaka Ume Beef Chateaubriand (100g) with Grilled Spring Vegetables

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
またはガーリックライス/漬物/赤出汁
Osaka Ume Beef Sushi topped with Sea Urchin, accented with the aroma of Kishu Plum
or Garlic Rice with Pickles and Red Miso Soup

桜風味のフルーツグラタン
Sakura-Flavored Fruit Gratin

¥25,000

KID'S MENU

LUNCH 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30 ~ 21:30 (L.O. 20:30)

お子様メニュー

お子様メニュー Kid's Menu

コーンスープ
Corn Soup

ミニサラダ(ポテト)
Mini Salad (Potato)

大阪ウメビーフ ハンバーグ(100g)
Osaka Ume Beef Steak Hamburg (100g)

目玉焼き
Fried Egg

有頭海老
Head-on Shrimp

シューストポテト
Shoestring Potatoes

オムライス
Omurice (Japanese Omelet Rice)

バニラとフルーツ
Vanilla Ice Cream with Fruit

¥4,000