

# LUNCH COURSE

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

ランチコース

## SUKIYAKI 禅(ぜん)

コンビネーションサラダ 春人参の自家製ドレッシング  
Combination Salad with Homemade Spring Carrot Dressing

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI(150g)  
Teppanyaki SUKIYAKI (150g) featuring Osaka Ume Beef

ご飯/漬物/赤出汁  
Rice / Pickles / Red Miso Soup

桜アイス  
Sakura Ice Cream

¥4,000

※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 COURSE

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

ランチコース

## HIYORI日和(ひより) レディースコース

※こちらのコースは女性のお客様限定でご用意しております。

\*This course is exclusively available for female guests.

彩り野菜のサラダ 春人参の自家製ドレッシング  
Colorful Vegetable Salad with Homemade Spring Carrot Dressing

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

サーモンの鉄板焼 自家製タルタルソース  
Teppanyaki Grilled Salmon with Homemade Tartar Sauce

帆立のバター焼き  
Grilled Scallops with Butter

オーストラリア産牛フィレ(70g)と春の焼き野菜  
Australian Beef Fillet (70g) 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ー  
Osaka Ume Beef Sushi topped with Sea Urchin, accented with the aroma of Kishu Plum

桜アイス  
Sakura Ice Cream

※水曜日のデザートはスカイラウンジ特別デザートをご用意しております。

\*On Wednesdays, a special dessert from the Sky Lounge is served in place of the regular dessert.

¥4,000

# LUNCH COURSE

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

ランチコース

## TUMUGI 紬(つむぎ)

彩り野菜のサラダ 春人参の自家製ドレッシング  
Colorful Vegetable Salad with Homemade Spring Carrot Dressing

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

サーモンの鉄板焼 自家製タルタルソース  
Teppanyaki Grilled Salmon with Homemade Tartar Sauce

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

ご飯/漬物/赤出汁  
Rice / Pickles / Red Miso Soup

桜アイス  
Sakura Ice Cream

¥4,500

※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 COURSE

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

ランチコース

## MIYABI 雅 (みやび)

Standard

——— サーモン・オーストラリア産牛フィレの鉄板焼 ———  
Teppanyaki Grilled Salmon and Australian Beef Fillet

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

コンビネーションサラダ 春人参の自家製ドレッシング  
Combination Salad with Homemade Spring Carrot Dressing

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

サーモンの鉄板焼と春のつけ合わせ野菜  
Teppanyaki Grilled Salmon with Seasonal Spring Vegetables

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—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

桜アイス  
Sakura Ice Cream

¥6,000

※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 COURSE

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

ランチコース

## MIYABI 雅 (みやび)

Premium

—— サーモン・大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼 ——  
Teppanyaki Grilled Salmon and Osaka Ume Beef Loin

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

コンビネーションサラダ 春人参の自家製ドレッシング  
Combination Salad with Homemade Spring Carrot Dressing

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

サーモンの鉄板焼と春のつけ合わせ野菜  
Teppanyaki Grilled Salmon with Seasonal Spring Vegetables

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—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

桜アイス  
Sakura Ice Cream

¥9,000

# LUNCH COURSE

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

ランチコース

## MIYABI 雅 (みやび)

Prestige

サーモン・黒毛和牛 フィレの鉄板焼

Teppanyaki Salmon and Japanese Black Wagyu Beef Fillet

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

Teppanyaki SUKIYAKI featuring Osaka Ume Beef

コンビネーションサラダ 春人参の自家製ドレッシング

Combination Salad with Homemade Spring Carrot Dressing

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

サーモンと春のつけ合わせ野菜

Salmon with Seasonal Spring Vegetables

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

桜アイス

Sakura Ice Cream

¥12,000

※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.