

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・的鯛・オーストラリア産牛フィレの鉄板焼 —————
Sashimi, Teppanyaki Grilled Matodai (John Dory), and Australian Beef Fillet

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI
Teppan-Style Sukiyaki with 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) with Osaka Soy Sauce

牛ブイヨンで仕立てた 堺産人参のスープ
Sakai-Grown Carrot Soup in Rich Beef Bouillon

的鯛の鉄板焼 大阪産醤油のクリームジンジャーソース
Teppan-Grilled Matodai (John Dory) with Soy Sauce Cream Ginger Sauce

オーストラリア産牛フィレ肉(100g)と季節の焼き野菜
Australian Beef Tenderloin (100g) with Seasonal Grilled 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, with a Hint of Kishu Plum
or Garlic Rice, Japanese Pickles, and Red Miso Soup

バニラアイスのもち粉クレープ包みチェリーソース
Vanilla Ice Cream Wrapped in Mochi Crepe with Cherry Sauce

¥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・的鯛・大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼 —————
Sashimi, Teppanyaki Grilled Matodai(John Dory), and Osaka Ume Beef Loin

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

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Akami & Chutoro) with Osaka Soy Sauce

牛ブイヨンで仕立てた 堺産人参のスープ
Sakai-Grown Carrot Soup in Rich Beef Bouillon

的鯛の鉄板焼 大阪産醤油のクリームジンジャーソース
Teppan-Seared Matodai (John Dory) with Soy Cream and Ginger Sauce

大阪ウメビーフ ロース(100g)と季節の焼き野菜
Osaka Ume Beef Loin (100g) with Seasonal Grilled 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, with a Hint of Kishu Plum
or Garlic Rice, Japanese Pickles, and Red Miso Soup

バニラアイスのもち粉クレープ包みチェリーソース
Mochi Crepe with Vanilla Ice Cream and Cherry Sauce

¥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・的鯛・黒毛和牛 フィレの鉄板焼 —————
Sashimi, Teppanyaki Grilled Matodai (John Dory), and Japanese Black Wagyu Beef Fillet

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

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Akami & Chutoro) with Osaka Soy Sauce

牛ブイヨンで仕立てた 堺産人参のスープ
Sakai-Grown Carrot Soup in Rich Beef Bouillon

的鯛の鉄板焼 大阪産醤油のクリームジンジャーソース
Teppan-Seared Matodai (John Dory) with Soy Cream and Ginger Sauce

黒毛和牛 フィレ(100g)と季節の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin (100g) with Seasonal Grilled 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, with a Hint of Kishu Plum
or Garlic Rice, Japanese Pickles, and Red Miso Soup

バニラアイスのもち粉クレープ包みチェリーソース
Mochi Crepe with Vanilla Ice Cream and Cherry Sauce

¥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 堺産人参のスープ
Sakai-Grown Carrot Soup in Rich 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 肝のソース添え
Teppan-Grilled Lobster with Whole Lemon Sauce
or Teppan-Grilled Japanese Ezo Abalone with Liver Sauce

大阪ウメビーフ ロース(100g)と季節の焼き野菜
Osaka Ume Beef Loin (100g) with Seasonal Grilled 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, with a Hint of Kishu Plum
or Garlic Rice, Japanese Pickles, and Red Miso Soup

バニラアイスのもち粉クレープ包みチェリーソース
Mochi Crepe with Vanilla Ice Cream and Cherry Sauce

¥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 堺産人参のスープ
Sakai-Grown Carrot Soup in Rich 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 肝のソース添え
Teppan-Grilled Lobster with Whole Lemon Sauce
or Teppan-Grilled Japanese Ezo Abalone with Liver Sauce

黒毛和牛 フィレ(100g)と季節の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin (100g) with Seasonal Grilled 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, with a Hint of Kishu Plum
or Garlic Rice, Japanese Pickles, and Red Miso Soup

バニラアイスのもち粉クレープ包みチェリーソース
Mochi Crepe with Vanilla Ice Cream and Cherry Sauce

¥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 堺産人参のスープ
Sakai-Grown Carrot Soup in Rich Beef Bouillon

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

大阪ウメビーフ シャトーブリアン(100g)と季節の焼き野菜
Osaka Ume Beef Chateaubriand (100g) with Seasonal Grilled 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, with a Hint of Kishu Plum
or Garlic Rice, Japanese Pickles, and Red Miso Soup

バニラアイスのもち粉クレープ包みチェリーソース
Mochi Crepe with Vanilla Ice Cream and Cherry Sauce

¥25,000