

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 新玉ねぎの自家製ドレッシング
Combination Salad with Homemade New Onion Dressing

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI(150g)
Teppan Sukiyaki with Osaka Ume Beef (150g)

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

瀬戸内レモンのソルベ
Setouchi Lemon Sorbet

¥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.

野菜たっぷりのサラダ 新玉ねぎの自家製ドレッシング
Garden Salad with Homemade New Onion Dressing

牛ブイヨンで仕立てた 堺産人参のスープ
Sakai Carrot Soup Finished with Beef Bouillon

サーモンと帆立のバター焼き 自家製タルタルソースで
Butter-Grilled Salmon and Scallops with Homemade Tartar Sauce

オーストラリア産牛フィレ(70g)と季節の焼き野菜
Australian Beef Tenderloin (70g) 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ー
Osaka Ume Beef Sushi topped with Sea Urchin, with a Hint of Kishu Plum

瀬戸内レモンのソルベ
Setouchi Lemon Sorbet

※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)

野菜たっぷりのサラダ 新玉ねぎの自家製ドレッシング
Fresh Vegetable Salad with Homemade New Onion Dressing

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

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

オーストラリア産牛フィレ(100g)と季節の焼き野菜
Australian Beef Tenderloin (100g) with Seasonal Grilled Vegetables

ご飯/漬物/赤出汁
Steamed Rice, Japanese Pickles, and Red Miso Soup

瀬戸内レモンのソルベ
Setouchi Lemon Sorbet

¥4,500

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
Teppan Sukiyaki with Osaka Ume Beef

コンビネーションサラダ 新玉ねぎの自家製ドレッシング
Combination Salad with Homemade New Onion Dressing

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

サーモンの鉄板焼と季節のつけ合わせ野菜
Teppan-Grilled Salmon with Seasonal Accompaniments

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—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

瀬戸内レモンのソルベ
Setouchi Lemon Sorbet

¥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
Teppan-Style Sukiyaki with Osaka Ume Beef

コンビネーションサラダ 新玉葱の自家製ドレッシング
Combination Salad with Homemade New Onion Dressing

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

サーモンの鉄板焼と季節のつけ合わせ野菜
Teppan-Grilled Salmon with Seasonal Vegetables

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

瀬戸内レモンのソルベ
Setouchi Lemon Sorbet

¥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
Teppan-Style Sukiyaki with Osaka Ume Beef

コンビネーションサラダ 新玉葱の自家製ドレッシング
Combination Salad with Homemade New Onion Dressing

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

サーモンの鉄板焼と季節のつけ合わせ野菜
Teppan-Grilled Salmon with Seasonal Vegetables

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

瀬戸内レモンのソルベ
Setouchi Lemon Sorbet

¥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.