

スペシャルティ“鉄板牛SUKIYAKI”には、地元・堺産の黒毛和種「大阪ウメビーフ」を使用。
梅酒の漬け梅や穀物を食べて育った希少なブランド牛は、爽やかな後味と上質な霜降りが特長です。
鉄板で香ばしく焼き上げ、自家製割下で仕上げるその味わいは、まさにここでしか体験できない一皿。
年間40頭ほどしか流通しない貴重な味を、ぜひご堪能ください。

Savor our signature Teppan Beef Sukiyaki, made with rare Osaka Ume Beef—locally raised on a plum
and grain based diet for rich marbling and a clean finish.
Grilled to perfection and paired with our house-made warishita sauce, this exclusive dish features beef so limited,
only about 40 are available each year. A true local gem not to be missed.



会員特典

コース料理ご注文で
・乾杯用スパークリングワイン1杯(※1名様1杯まで)
・ワイン全品20%OFF

※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

大阪ウメビーフピラフセット

野菜サラダ トマトの自家製ドレッシング
Garden Salad with House-Made Tomato Dressing

大阪ウメビーフのピラフ オムレツ添え
Osaka Ume Beef Pilaf Topped with an Omelet

メロンシャーベット
Melon Sorbet

¥2,800

LUNCH COURSE

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

ランチコース

HIYORI日和(ひより) [水曜日限定]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。

*Please note that this course is available exclusively on Wednesdays and for female guests only.

野菜サラダ トマトの自家製ドレッシング
Garden Salad with House-Made Tomato Dressing

冷製コーンスープ
Chilled Corn Soup

サーモンとタイラギ貝のバター焼き 自家製タルタルソースで
Pan-Seared Salmon and Pen Shell Clam with House-Made Tartar Sauce

オーストラリア産牛ロース(70g)と季節の焼き野菜
Australian Beef Loin (70g) with Seasonal Grilled Vegetables

大阪ウメビーフの肉寿司一雲丹添え 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

メロンシャーベット
Melon Sorbet

※女性グループのお客様限定でスカイラウンジ特別デザートをご用意いたします。

*Groups of female guests will receive a complimentary special dessert in the Sky Lounge.

¥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

SUKIYAKI 禅(ぜん)

コンビネーションサラダ トマトの自家製ドレッシング
Combination Salad with House-Made Tomato 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

メロンシャーベット
Melon Sorbet

¥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 トマトの自家製ドレッシング
Fresh Vegetable Salad with House-Made Tomato Dressing

冷製コーンスープ
Chilled Corn Soup

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

オーストラリア産牛ロース(80g)と季節の焼き野菜
Australian Beef Loin (80g) with Seasonal Grilled Vegetables

お食事(下記より一品をお選びください)
Main Course Selection (Please choose one of the following)

- ・ご飯／赤出汁／漬物
Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles
- ・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(+800円)
Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum (+¥800)
- ・ガーリックライス(+800円・2名様より)
Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more)

メロンシャーベット
Melon Sorbet

¥5,000

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・国産牛 赤身の鉄板焼

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 トマトの自家製ドレッシング

Combination Salad with House-Made Tomato Dressing

冷製コーンスープ

Chilled Corn Soup

サーモンの鉄板焼

Teppanyaki Salmon

黒毛和牛 赤身(80g)と季節の焼き野菜

Australian Beef Tenderloin (80g) with Seasonal Grilled Vegetables

ご飯/赤出汁/漬物

Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles

オプションでご飯をお選びいただけます

Optional Rice Selection Available

肉寿司 +¥800

Beef Sushi +¥800

ガーリックライス +¥800 ※2名様より承ります

Garlic Fried Rice (*available for two guests or more) +¥800

メロンシャーベット

Melon Sorbet

¥7,000

※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)

Standard

——— お造り・有頭海老・タイラギ貝・オーストラリア産牛ロースの鉄板焼 ———
Sashimi, Whole Prawn, Pen Shell Clam and Teppanyaki Australian 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 (Lean & Medium Fatty Cuts) Served with Locally Produced Osaka Soy Sauce

冷製コーンスープ
Chilled Corn Soup

有頭海老とタイラギ貝の鉄板焼
Teppanyaki Whole Prawn and Pen Shell Clam

オーストラリア産牛ロース肉(80g)と季節の焼き野菜
Australian Beef Loin (80g) with Seasonal Grilled Vegetables

お食事 (下記より一品をお選びください)
Main Course Selection (Please choose one of the following)

・ご飯／赤出汁／漬物

Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles

・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

Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum (+¥800)

・大阪ウメビーフのお茶漬け

Osaka Ume Beef Ochazuke

・アゴーラ黒カレー

Agora Black Curry

・ガーリックライス (+¥800・2名様より)

Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more)

・チーズ&パン (+¥1,200)

Cheese and Bread (+¥1,200)

白桃のフランベクレープ包みアイス添え
Flambéed White Peach Crêpe with Ice Cream

¥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・有頭海老・タイラギ貝・国産牛 赤身の鉄板焼 —————
Sashimi, Whole Prawn, Pen Shell Clam and Teppanyaki Japanese Lean Beef

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 (Lean and Medium Fatty Cuts) Served with Osaka-Made Soy Sauce

冷製コーンスープ
Chilled Corn Soup

有頭海老とタイラギ貝の鉄板焼
Teppanyaki Whole Prawn and Pen Shell Clam

黒毛和牛 赤身(100g)と季節の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Lean Cut (100g) with Seasonal Grilled Vegetables

お食事(お好みの一品をお選びください)
Choice of Main Course (Please select one of the following)

・ご飯／赤出汁／漬物

Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles

・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

Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum (+¥800)

・大阪ウメビーフのお茶漬け

Osaka Ume Beef Ochazuke

・アゴーラ黒カレー

Agora Black Curry

・ガーリックライス(+¥800・2名様より)

Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more)

・チーズ&パン(+¥1,200)

Cheese and Bread (+¥1,200)

白桃のフランベクレープ包みアイス添え

Flambéed White Peach Crêpe with Ice Cream

¥9,000

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・有頭海老・タイラギ貝・大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼
Sashimi, Whole Prawn and Pen Shell Clam and Teppanyaki 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 (Lean and Medium Fatty Cuts) Served with Osaka-Made Soy Sauce

冷製コーンスープ
Chilled Corn Soup

有頭海老とタイラギ貝の鉄板焼
Teppanyaki Whole Prawn and Pen Shell Clam

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

お食事(お好みの一品をお選びください)
Choice of Main Course (Please select one of the following)

・ご飯／赤出汁／漬物

Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles

・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

Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum (+¥800)

・大阪ウメビーフのお茶漬け

Osaka Ume Beef Ochazuke

・アゴーラ黒カレー

Agora Black Curry

・ガーリックライス(+¥800・2名様より)

Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more)

・チーズ&パン(+¥1,200)

Cheese and Bread (+¥1,200)

白桃のフランベクレープ包みアイス添え
Flambéed White Peach Crêpe with 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.

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)

Excellence

————— お造り・有頭海老・タイラギ貝・国産牛 フィレの鉄板焼 —————
Sashimi, Whole Prawn and Pen Shell Clam, Teppanyaki Japanese Beef Tenderloin

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 (Lean and Medium Fatty Cuts) Served with Osaka-Made Soy Sauce

冷製コーンスープ
Chilled Corn Soup

有頭海老とタイラギ貝の鉄板焼
Teppanyaki Whole Prawn and Pen Shell Clam

黒毛和牛 フィレ (80g) と季節の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin (80g) with Seasonal Grilled Vegetables

お食事 (お好みの一品をお選びください)
Choice of Main Course (Please select one of the following)

・ご飯 / 赤出汁 / 漬物

Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles

・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

Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum (+¥800)

・大阪ウメビーフのお茶漬け

Osaka Ume Beef Ochazuke

・アゴーラ黒カレー

Agora Black Curry

・ガーリックライス (+¥800・2名様より)

Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more)

・チーズ&パン (+¥1,200)

Cheese and Bread (+¥1,200)

白桃のフランベクレープ包みアイス添え
Flambéed White Peach Crêpe with Ice Cream

¥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

Standard

—— お造り・蝦夷鮑・大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼 ——
Seasonal Sashimi, Ezo Abalone and Teppanyaki 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

冷製コーンスープ
Chilled Corn Soup

蝦夷鮑の鉄板焼 肝のソース添え
Teppanyaki Ezo Abalone Served 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

お食事(お好みの一品をお選びください)
Choice of Main Course (Please select one of the following)

- | | |
|---|---|
| ・ご飯／赤出汁／漬物
Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles | ・アゴーラ黒カレー
Agora Black Curry |
| ・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
Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum (+¥800) | ・ガーリックライス(+¥800・2名様より)
Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more) |
| ・大阪ウメビーフのお茶漬け
Osaka Ume Beef Ochazuke | ・チーズ&パン(+¥1,200)
Cheese and Bread (+¥1,200) |

季節のフルーツとアイスクリーム
Seasonal Fruits and Ice Cream

¥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

Premium

—— お造り・蝦夷鮑・黒毛和牛 フィレの鉄板焼 ——
Sashimi, Ezo Abalone, Teppanyaki Japanese Black Wagyu Tenderloin

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

冷製コーンスープ
Chilled Corn Soup

蝦夷鮑の鉄板焼 肝のソース添え
Teppanyaki Ezo Abalone Served with Liver Sauce

黒毛和牛 フィレ(80g)と季節の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Tenderloin (80g) with Seasonal Grilled Vegetables

お食事(お好みの一品をお選びください)
Choice of Main Course (Please select one of the following)

・ご飯／赤出汁／漬物

Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles

・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

Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum (+¥800)

・大阪ウメビーフのお茶漬け

Osaka Ume Beef Ochazuke

・アゴーラ黒カレー

Agora Black Curry

・ガーリックライス(+¥800・2名様より)

Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more)

・チーズ&パン(+¥1,200)

Cheese and Bread (+¥1,200)

季節のフルーツとアイスクリーム
Seasonal Fruits and Ice Cream

¥21,000

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

※3日前までにご予約ください

KIWAMI 極

Standard

————— お造り・オマール海老・蝦夷鮑・黒毛和牛 フィレの鉄板焼 —————
Sashimi, Lobster, Ezo Abalon and Teppanyaki Japanese Black Wagyu Tenderloin

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

冷製コーンスープ
Chilled Corn Soup

オマール海老と蝦夷鮑のフュージョン
Teppanyaki Ezo Abalone Served with Liver Sauce

黒毛和牛 フィレ(80g)と季節の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Tenderloin (80g) with Seasonal Grilled Vegetables

お食事(お好みの一品をお選びください)
Choice of Main Course (Please select one of the following)

・ご飯／赤出汁／漬物

Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles

・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

Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum (+¥800)

・大阪ウメビーフのお茶漬け

Osaka Ume Beef Ochazuke

・アゴーラ黒カレー

Agora Black Curry

・ガーリックライス(+¥800・2名様より)

Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more)

・チーズ&パン(+¥1,200)

Cheese and Bread (+¥1,200)

季節のフルーツとアイスクリーム
Seasonal Fruits and Ice Cream

¥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.

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

Premium

————— お造り・オマール海老・蝦夷鮑・黒毛和牛 シャトーブリアンの鉄板焼 —————

Sashimi, Lobster, Ezo Abalone, Teppanyaki Japanese Black Wagyu 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

冷製コーンスープ

Chilled Corn Soup

オマール海老と蝦夷鮑のフュージョン

Teppanyaki Ezo Abalone Served with Liver Sauce

黒毛和牛 シャトーブリアン(80g)と季節の焼き野菜

Japanese Black Wagyu Chateaubriand (80g) with Seasonal Grilled Vegetables

お食事(お好みの一品をお選びください)

Choice of Main Course (Please select one of the following)

・ご飯／赤出汁／漬物

Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles

・アゴーラ黒カレー

Agora Black Curry

・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

Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum (+¥800)

・ガーリックライス(+¥800・2名様より)

Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more)

・大阪ウメビーフのお茶漬け

Osaka Ume Beef Ochazuke

・チーズ&パン(+¥1,200)

Cheese and Bread (+¥1,200)

季節のフルーツとアイスクリーム

Seasonal Fruits and Ice Cream

¥28,000

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

※3日前までにご予約ください

KIWAMI 極

Prestige

お造り・黒鮑・大阪ウメビーフ シャトーブリアンの鉄板焼

Sashimi, Black Abalone, Osaka Ume Beef Chateaubriand

大阪ウメビーフの鉄板SUKIYAKI

T 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

冷製コーンスープ

Chilled Corn Soup

黒鮑のステーキ

Grilled Kuro Abalone Steak

大阪ウメビーフ シャトーブリアン(80g)と季節の焼き野菜

Osaka Ume Beef Chateaubriand (80g) with Seasonal Grilled Vegetables

お食事(お好みの一品をお選びください)

Choice of Main Course (Please select one of the following)

・ご飯／赤出汁／漬物

Steamed Rice / Red Miso Soup / Japanese Pickles

・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

Osaka Ume Beef Sushi with Sea Urchin and a Hint of Kishu Plum (+¥800)

・大阪ウメビーフのお茶漬け

Osaka Ume Beef Ochazuke

・アゴーラ黒カレー

Agora Black Curry

・ガーリックライス(+¥800・2名様より)

Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more)

・チーズ&パン(+¥1,200)

Cheese and Bread (+¥1,200)

季節のフルーツとアイスクリーム

Seasonal Fruits and Ice Cream

¥35,000

※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。

※入荷状況により黒毛和牛 シャトーブリアンへ変更させていただく場合がございます。

※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.

※Please note that, depending on market availability, Japanese Black Wagyu Chateaubriand

may be substituted with Osaka Ume Beef Chateaubriand.

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

※Japanese rice is used unless otherwise specified.

※Images are for illustrative purposes only.

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

A LA CARTE

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

単品



有頭海老 Whole Tiger Prawn	(1本) ¥1,000
エゾ鮑 Ezo Abalone	(1個) ¥4,000
大阪ウメビーフ(100g) Osaka Ume Beef	(ロース loin) ¥4,000
黒毛和牛(100g) Japanese Black Wagyu Beef	(フィレ Fillet) ¥7,000
ご飯 赤出汁セット(漬物) Steamed Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles	¥600
ガーリックライスセット(赤出し 漬物) Garlic Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles	¥900
肉寿司(1貫) Beef Nigiri Sushi (1piece) (Domestic rice)	¥1,000

※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.