

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

・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

¥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

・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

¥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.