

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.