

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

野菜たっぷりのサラダ 柿ドレッシング
Vegetable-Packed Salad with Persimmon Dressing

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

紫芋のアイスクリーム
Purple Sweet Potato Ice Cream

¥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.

野菜たっぷりのサラダ 柿ドレッシング
Vegetable-Packed Salad with Persimmon Dressing

かぼちゃのスープとディップ バルサミコクリームのアクセント
Pumpkin Soup & Dip with a Balsamic Cream Accent

有頭海老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 Head-On Shrimp and Pen Shell with Homemade Tartar Sauce

オーストラリア産牛ロース肉(60g)と季節の焼き野菜
Australian Beef Loin (60g) 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－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)
- ・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

デザート
Dessert

¥4,500

※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.

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 柿ドレッシング
Combination Salad with Persimmon Dressing

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

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－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)
- ・アゴーラ黒カレー
Agora Black Curry

紫芋のアイスクリーム
Purple Sweet Potato Ice Cream

¥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

TUMUGI 紬(つむぎ)

野菜たっぷりのサラダ 柿ドレッシング
Vegetable-Packed Salad with Persimmon Dressing

かぼちゃのスープとディップ バルサミコクリームのアクセント
Pumpkin Soup & Dip with a Balsamic Cream Accent

鰯のムニエル 紀州南高梅香る照り焼きソース
Pan-Seared Hamo with Kishu Nanko Ume Teriyaki Sauce

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－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)
- ・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

紫芋のアイスクリーム
Purple Sweet Potato Ice Cream

¥5,000