

LUNCH | DINNER COURSE

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

14周年記念 ランチ | ディナーコース

大阪ウメビーフ極味(ごくみ)コース 梅酒ペアリング付き

大阪ウメビーフ 肩ロース 鉄板牛SUKIYAKI
Osaka Ume Beef Shoulder Loin Teppanyaki Sukiyaki

南紀本鮪の造り(中トロ・赤身)大阪堺産醤油で
Kishu Bluefin Tuna Sashimi (Chutoro & Akami) with Sakai Soy Sauce

大阪ウメビーフ バラの赤ワイン煮をヴォローヴァンに入れて
Osaka Ume Beef Short Rib Braised in Red Wine, Served in Vol-au-Vent

大阪ウメビーフ赤身 ランプ(30g)と無花果のグラチネ
Osaka Ume Beef Rump(30g) & Fig Gratin

大阪ウメビーフ ロース(50g)と泉州玉葱
Osaka Ume Beef Loin(50g) & Senshu Onion

紀州梅酒のグラニテ
Kishu Plum Wine Granita

大阪ウメビーフ フィレ(50g)と松茸
Osaka Ume Beef Tenderloin(50g) & Matsutake Mushroom

大阪ウメビーフ(リブロース肉かぶり)の肉寿司
Osaka Ume Beef Rib Roast Cap Meat Sushi

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

・大阪ウメビーフのお茶漬け
Osaka Ume Beef Ochazuke

・ガーリックライス(+¥800・2名様より)
Garlic Fried Rice (+¥800, available for two guests or more)

2種のぶどうのフルーツ飴とバニラアイスクリーム
Two Grape Candied Fruit Skewers with Vanilla 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。

※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.