

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・鰹・タイラギ貝・オーストラリア産牛ロースの鉄板焼
Teppanyaki Sashimi, Hamo, Pen Shell & 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

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

鰹のムニエルとタイラギ貝の焼霜
Pan-Seared Hamo and Seared Pen Shell

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

・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(+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・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

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

¥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・鰹・タイラギ貝・黒毛和牛 赤身の鉄板焼 —————
Sashimi, Hamo, Pen Shell Clam and Teppanyaki Kuroge Wagyu Beef (Lean Cut)

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

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

鰹のムニエルとタイラギ貝の焼霜
Pan-Seared Hamo and Seared Pen Shell

黒毛和牛 赤身 (80g) と季節の焼き野菜
Kuroge Wagyu Beef (Lean Cut, 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 - 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・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

Osaka Ume Beef Ochazuke

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

¥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・鰹・タイラギ貝・大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼
Sashimi, Hamo, Pen Shell, Osaka Ume Beef Loin Teppanyaki

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

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

鰹のムニエルとタイラギ貝の焼霜
Pan-Seared Hamo and Seared Pen Shell

大阪産ウメビーフロース肉 (90g) と季節の焼き野菜
Osaka Ume Beef Loin (90g) 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(+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・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

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

¥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・鰯・タイラギ貝・黒毛和牛フィレの鉄板焼 —————
Sashimi, Grilled Hamo, Pen Shell & Japanese Black Beef Tenderloin Teppanyaki

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

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

鰯のムニエルとタイラギ貝の焼霜
Pan-Seared Hamo and Seared Pen Shell

黒毛和牛フィレ肉(80g)と季節の焼き野菜
Japanese 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

・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(+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・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

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

¥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

かぼちゃのスープ フォワグラのソテー バルサミコクリームのアクセント
Pumpkin Soup with Sautéed Foie Gras and a Balsamic Cream Accent

蝦夷鮑の鉄板焼 ガーリック風味の焦がしバターソース
Teppanyaki Ezo Abalone with Garlic-Infused Brown Butter 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(+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・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

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。

※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

かぼちゃのスープ フォワグラのソテー バルサミコクリームのアクセント
Pumpkin Soup with Sautéed Foie Gras and a Balsamic Cream Accent

蝦夷鮑の鉄板焼 ガーリック風味の焦がしバターソース
Teppanyaki Ezo Abalone with Garlic-Infused Brown Butter 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

・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(+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・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

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

¥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・国産牛フィレの鉄板焼
Sashimi, Lobster, Ezo Abalon and Teppanyaki Japanese Beef 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

かぼちゃのスープ フォワグラのソテー バルサミコクリームのアクセント
Pumpkin Soup with Sautéed Foie Gras and a Balsamic Cream Accent

オマール海老と蝦夷鮑のマリアージュ
Lobster and Ezo Abalone Marriage

国産牛フィレ肉シャトーブリアン(80g)と季節の焼き野菜
Japanese Chateaubriand 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

・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(+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・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

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

¥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・伊勢海老・蝦夷鮑・国産黒毛和牛シャトーブリアンの鉄板焼 —————

Sashimi, Spiny Lobster, Ezo Abalone, Teppanyaki Japanese Kuroge 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

かぼちゃのスープ フォワグラのソテー バルサミコクリームのアクセント

Pumpkin Soup with Sautéed Foie Gras and a Balsamic Cream Accent

伊勢海老と蝦夷鮑のマリアージュ

Spiny Lobster and Ezo Abalone Marriage

国産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(+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・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

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

¥28,000

※入荷状況により大阪ウメビーフ 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。

※Depending on availability, the Japanese Wagyu Chateaubriand may be replaced with Osaka Ume Beef Chateaubriand.

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・国産黒毛和牛シャトーブリアンの鉄板焼

Sashimi, Black Abalone, Teppanyaki Japanese Kuroge 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

かぼちゃのスープにフォワグラのソテー バルサミコクリームのアクセント

Pumpkin Soup with Sautéed Foie Gras and a Balsamic Cream Accent

黒鮑のステーキ(150g)

Black Abalone Steak (150g)

国産黒毛和牛シャトーブリアン(80g)と季節の焼き野菜

Japanese Kuroge 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(+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・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

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

¥35,000

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。

※入荷状況により大阪ウメビーフ 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.

※Depending on availability, the Kuroge 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.