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・鯖・オーストラリア産牛ロースの鉄板焼
Teppanyaki Sashimi, Spanish Mackerel & Australian Beef Loin

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers (3 Varieties)

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪堺産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Lean and Medium-Fatty Cuts) with Soy Sauce from Sakai, Osaka

鉄板で仕上げるミネストローネ ニョッキと白いんげん豆 バジル風味
Teppanyaki-Finished Minestrone with Gnocchi, White Beans, and Basil

鯖のミディアムローストと蕪 春菊とアサリのソースで
Medium-Roasted Spanish Mackerel with Turnip and Chrysanthemum Greens and Clam Sauce

オーストラリア産牛ロース肉(80g)と秋の焼き野菜
Australian Beef Sirloin (80 g) with Grilled Autumn 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)
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)

紀州南高梅香るみたらし団子 抹茶アイスクリームとともに
Mitarashi Dango Infused with Kishu Nanko Plum, Served with Matcha Ice Cream

¥8,000

◎スペシャリテ「大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI」は+¥1,000にてご注文承ります。
Our signature dish, Osaka Ume Beef Teppan Sukiyaki, is available for an additional ¥1,000.

※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・鰆・黒毛和牛 赤身の鉄板焼
Sashimi, Spanish Mackerel and Teppanyaki Kuroge Wagyu Beef(Lean Cut)

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers (3 Varieties)

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪堺産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Lean and Medium-Fatty Cuts) with Soy Sauce from Sakai, Osaka

鉄板で仕上げるミネストローネ ニョッキと白いんげん豆 バジル風味
Teppanyaki-Finished Minestrone with Gnocchi, White Beans, and Basil

鰆のミディアムローストと蕪 春菊とアサリのソースで
Medium-Roasted Spanish Mackerel with Turnip and Chrysanthemum Greens and Clam Sauce

黒毛和牛 赤身肉(80g)と秋の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Lean Beef (80g) with Grilled Autumn 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－(＋¥800)
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)

紀州南高梅香るみたらし団子 抹茶アイスクリームとともに
Mitarashi Dango Infused with Kishu Nanko Plum, Served with Matcha Ice Cream

¥9,000

◎スペシャリテ「大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI」は+¥1,000にてご注文承ります。
Our signature dish, Osaka Ume Beef Teppan Sukiyaki, is available for an additional ¥1,000.

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・鰆・大阪ウメビーフ ロースの鉄板焼
Sashimi, Spanish Mackerel, Osaka Ume Beef Loin Teppanyaki

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers (3 Varieties)

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪堺産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Lean and Medium-Fatty Cuts) with Soy Sauce from Sakai, Osaka

鉄板で仕上げるミネストローネ ニョッキと白いんげん豆 バジル風味
Teppanyaki-Finished Minestrone with Gnocchi, White Beans, and Basil

鰆のミディアムローストと蕪 春菊とアサリのソースで
Medium-Roasted Spanish Mackerel with Turnip and Chrysanthemum Greens and Clam Sauce

大阪ウメビーフ ロース肉(90g)と秋の焼き野菜
Osaka Ume Beef Sirloin (90g) with Grilled Autumn 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－(+¥800)
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)

紀州南高梅香るみたらし団子 抹茶アイスクリームとともに
Mitarashi Dango Infused with Kishu Nanko Plum, Served with Matcha Ice Cream

¥12,000

◎スペシャリテ「大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI」は+¥1,000にてご注文承ります。
Our signature dish, Osaka Ume Beef Teppan Sukiyaki, is available for an additional ¥1,000.

※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・鰆・黒毛和牛フィレの鉄板焼
Sashimi, Spanish Mackerel & Japanese Black Beef Tenderloin Teppanyaki

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers (3 Varieties)

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪堺産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Lean and Medium-Fatty Cuts) with Soy Sauce from Sakai, Osaka

鉄板で仕上げるミネストローネ ニョッキと白いんげん豆 バジル風味
Teppanyaki-Finished Minestrone with Gnocchi, White Beans, and Basil

鰆のミディアムローストと蕪 春菊とアサリのソースで
Medium-Roasted Spanish Mackerel with Turnip and Chrysanthemum Greens and Clam Sauce

黒毛和牛 フィレ肉(80g)と秋の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Tenderloin (80g) with Grilled Autumn 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－(＋¥800)
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)

紀州南高梅香るみたらし団子 抹茶アイスクリームとともに
Mitarashi Dango Infused with Kishu Nanko Plum, Served with Matcha Ice Cream

¥15,000

◎スペシャリテ「大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI」は+¥1,000にてご注文承ります。
Our signature dish, Osaka Ume Beef Teppan Sukiyaki, is available for an additional ¥1,000.

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

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers (3 Varieties)

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI
Teppanyaki Beef Sukiyaki with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪堺産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Lean and Medium-Fatty Cuts) with Soy Sauce from Sakai, Osaka

鉄板で仕上げるミネストローネ ニョッキと白いんげん豆 バジル風味
Teppanyaki-Finished Minestrone with Gnocchi, White Beans, and Basil

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-Grilled Ezo Abalone with Garlic Brown Butter Sauce

大阪ウメビーフ ロース肉(100g)と秋の焼き野菜
Osaka Ume Beef Sirloin (100g) with Grilled Autumn 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)
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

紀州南高梅香るみたらし団子 抹茶アイスクリームとともに
Mitarashi Dango Infused with Kishu Nanko Plum, Served with Matcha 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

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers (3 Varieties)

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI
Teppanyaki Beef Sukiyaki with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪堺産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Lean and Medium-Fatty Cuts) with Soy Sauce from Sakai, Osaka

スキャンピのソテーとミネストローネ ニョッキと白いんげん豆 バジル風味
Sautéed Scampi with Minestrone, Gnocchi, White Beans, and Basil

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-Grilled Ezo Abalone with Garlic Brown Butter Sauce

黒毛和牛 フィレ肉(80g)と秋の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Tenderloin (80 g) with Grilled Autumn 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－(＋¥800)
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)

紀州南高梅香るみたらし団子 抹茶アイスクリームとともに
Mitarashi Dango Infused with Kishu Nanko Plum, Served with Matcha 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

KIWAMI 極

Standard

―― お造り・オマール海老・蝦夷鮑・国産牛 シャトーブリアンの鉄板焼き ――
Sashimi, Lobster, Ezo Abalone, and Teppanyaki-Grilled Japanese Beef Chateaubriand

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers (3 Varieties)

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI
Teppanyaki Beef Sukiyaki with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪堺産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Lean and Medium-Fatty Cuts) with Soy Sauce from Sakai, Osaka

スキャンピのソテーとミネストローネ ニョッキと白いんげん豆 バジル風味
Sautéed Scampi with Minestrone, Gnocchi, White Beans, and Basil

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

国産牛 シャトーブリアン(80g)と秋の焼き野菜 *1
Japanese Beef Chateaubriand (80g) with Grilled Autumn 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－(+¥800)
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)

紀州南高梅香るみたらし団子 抹茶アイスクリームとともに
Mitarashi Dango Infused with Kishu Nanko Plum, Served with Matcha Ice Cream

¥25,000

*1「大阪ウメビーフ ロース肉(100g)と秋の焼き野菜」へ変更可
Can be substituted with Osaka Ume Beef Sirloin (100g) with Grilled Autumn Vegetables.

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

KIWAMI 極

Premium

―― お造り・国産伊勢海老・蝦夷鮑・国産黒毛和牛 シャトーブリアンの鉄板焼き ――
Sashimi, Japanese Spiny Lobster, Ezo Abalone, and Teppanyaki-
Grilled Japanese Black Wagyu Chateaubriand

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers (3 Varieties)

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI
Teppanyaki Beef Sukiyaki with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪堺産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Lean and Medium-Fatty Cuts) with Soy Sauce from Sakai, Osaka

スキャンピのソテーとミネストローネ ニョッキと白いんげん豆 バジル風味
Sautéed Scampi with Minestrone, Gnocchi, White Beans, and Basil

国産伊勢海老と蝦夷鮑のマリアージュ
A Perfect Pairing of Japanese Spiny Lobster and Ezo Abalone

国産黒毛和牛 シャトーブリアン(80g)と秋の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Chateaubriand (80 g) with Grilled Autumn Vegetables

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 Nigiri 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

・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)

紀州南高梅香るみたらし団子 抹茶アイスクリームとともに
Mitarashi Dango Infused with Kishu Nanko Plum, Served with Matcha 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・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牛SUKIYAKI
Teppanyaki Beef Sukiyaki with Osaka Ume Beef

南紀本鮪の造り【赤身・中トロ】大阪堺産醤油で
Nanki Bluefin Tuna Sashimi (Lean and Medium-Fatty Cuts) with Soy Sauce from Sakai, Osaka

スキャンピのソテーとミネストローネ ニョッキと白いんげん豆 バジル風味
Sautéed Scampi with Minestrone, Gnocchi, White Beans, and Basil

黒鮑のステーキ(150g)
Abalone Steak (150g)

国産黒毛和牛 シャトーブリアン(80g)と秋の焼き野菜
Japanese Black Wagyu Chateaubriand (80g) with Grilled Autumn 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

・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
Garlic Fried Rice

紀州南高梅香るみたらし団子 抹茶アイスクリームとともに／フルーツ
Mitarashi Dango Infused with Kishu Nanko Plum, Served with Matcha Ice Cream and Fruits

¥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.