スペシャリテ “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 ザクロと生姜のドレッシング
Vegetable Salad with Pomegranate and Ginger Dressing

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

抹茶アイスクリーム
Matcha 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.

野菜サラダ ザクロと生姜のドレッシング
Vegetable Salad with Pomegranate and Ginger Dressing

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

有頭海老とタイラギ貝のバター焼き みかんソース
Butter-Grilled Head-On Shrimp and Pen Shell Scallops with Mandarin Orange Sauce

オーストラリア産 牛ロース肉(60g)と秋の焼き野菜
Australian Beef Sirloin (60 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)

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 ザクロと生姜のドレッシング
Combination Salad with Pomegranate and Ginger Dressing

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

ご飯/漬物/赤出汁
Steamed Rice / Japanese Pickles / Red Miso Soup

抹茶アイスクリーム
Matcha 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）

野菜サラダ ザクロと生姜のドレッシング
Vegetable Salad with Pomegranate and Ginger Dressing

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

鰆のソテー みかんソース
Sautéed Spanish Mackerel with Mandarin Orange 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)

・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

・アゴーラ黒カレー
Agora Black Curry

抹茶アイスクリーム
Matcha Ice Cream

¥5,000

LUNCH COURSE

11:30 ～ 15:00 (L.O. 14:30)

ランチコース

MIYABI 雅(みやび)

Standard

鰆・黒毛和牛 赤身の鉄板焼

Teppanyaki Spanish Mackerel & Kuroge Wagyu Beef (Lean Cut)

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

コンビネーションサラダ ザクロと生姜のドレッシング
Combination Salad with Pomegranate and Ginger Dressing

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

鰆のソテー みかんソース
Sautéed Spanish Mackerel with Mandarin Orange 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(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)

・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

・アゴーラ黒カレー
Agora Black Curry

抹茶アイスクリーム
Matcha Ice Cream

¥7,000

◎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.