CHRISTMAS COURSE

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

クリスマス特別コース

煌コース

お造り・河内鴨・エゾ鮑・大阪ウメビーフロースの鉄板焼き
Sashimi, Teppanyaki-Grilled Kawachi Duck, Ezo Abalone, and Osaka Ume Beef Ribeye

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

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI 紀州梅酒の香り
Teppanyaki-Grilled Osaka Ume Beef SUKIYAKI, Fragrant with Kishu Plum Wine

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 Sakai Soy Sauce

河内鴨の鉄板焼きしゃぶと難波葱の湯葉巻き コンソメ仕立て
Teppanyaki-Grilled Kawachi Duck Shabu-Shabu and Namba Green Onion Wrapped in Yuba, Served in a Consommé Broth

エゾ鮑の鉄板焼き キャビアソース
Teppanyaki-Grilled Ezo Abalone with Caviar Sauce

大阪ウメビーフロース肉(80g)と大阪焼き野菜［原木椎茸・泉州玉葱・河内蓮根］
Osaka Ume Beef Ribeye (80g) with Grilled Osaka Vegetables [Log-Grown Shiitake Mushrooms / Senshu Onion / Kawachi Lotus Root]

大阪ウメビーフの肉寿司 雲丹をのせて 紀州南高梅の香り
Osaka Ume Beef Nigiri Sushi Topped with Sea Urchin, Fragrant with Kishu Nanko Plum

フォンダン・ショコラ やまつ辻田の山椒の香り
大阪堺産醤油のアイスクリームを添えて
Chocolate Fondant Infused with Japanese Pepper from Yamatsu Tsujita, Served with Ice Cream Made with Sakai Soy Sauce

¥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.

CHRISTMAS COURSE

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

クリスマス特別コース

響コース

お造り・河内鴨・エゾ鮑・黒毛和牛フィレ肉の鉄板焼き

Sashimi, Teppanyaki-Grilled Kawachi Duck, Ezo Abalone, and Japanese Black Wagyu Beef Fillet

前菜3種盛り合わせ

Assorted Appetizers (3 Kinds)

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI 紀州梅酒の香り

Teppanyaki-Grilled Osaka Ume Beef SUKIYAKI, Fragrant with Kishu Plum Wine

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 Sakai Soy Sauce

河内鴨の鉄板焼きしゃぶと難波葱の湯葉巻き コンソメ仕立て

Teppanyaki-Grilled Kawachi Duck Shabu-Shabu and Namba Green Onion Wrapped in Yuba, Served in a Consommé Broth

エゾ鮑の鉄板焼き キャビアソース

Teppanyaki-Grilled Ezo Abalone with Caviar Sauce

黒毛和牛 フィレ肉(80g)と大阪焼き野菜［原木椎茸・泉州玉葱・河内蓮根］

Japanese Black Wagyu Beef Fillet (80g) with Grilled Osaka Vegetables [Log-Grown Shiitake Mushrooms / Senshu Onion / Kawachi Lotus Root]

大阪ウメビーフの肉寿司 雲丹をのせて 紀州南高梅の香り

Osaka Ume Beef Nigiri Sushi Topped with Sea Urchin, Fragrant with Kishu Nanko Plum

フォンダン・ショコラ やまつ辻田の山椒の香り
大阪堺産醤油のアイスクリームを添えて

Chocolate Fondant Infused with Japanese Pepper from Yamatsu Tsujita, Served with Ice Cream Made with Sakai Soy Sauce

¥21,000

※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.

CHRISTMAS COURSE

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

クリスマス特別コース

聖宴コース

お造り・河内鴨・国産伊勢海老・エゾ鮑・大阪ウメビーフフィレ肉の鉄板焼き
Sashimi, Teppanyaki-Grilled Kawachi Duck, Japanese Spiny Lobster, Ezo Abalone, and Osaka Ume Beef Fillet

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

大阪ウメビーフの鉄板牛SUKIYAKI 紀州梅酒の香り
Teppanyaki-Grilled Osaka Ume Beef SUKIYAKI, Fragrant with Kishu Plum Wine

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 Sakai Soy Sauce

河内鴨の鉄板焼きしゃぶと難波葱の湯葉巻き コンソメ仕立て
Teppanyaki-Grilled Kawachi Duck Shabu-Shabu and Namba Green Onion Wrapped in Yuba, Served in a Consommé Broth

国産伊勢海老とエゾ鮑の鉄板焼 キャビアソース
Teppanyaki-Grilled Japanese Spiny Lobster and Ezo Abalone with Caviar Sauce

大阪ウメビーフフィレ肉(80g)・ロース肉(100g)食べ比べ 大阪焼き野菜［原木椎茸・泉州玉葱・河内蓮根］
Osaka Ume Beef Fillet (80g) and Ribeye (100g) Tasting Selection
[Log-Grown Shiitake Mushrooms / Senshu Onion / Kawachi Lotus Root]

大阪ウメビーフの肉寿司 雲丹をのせて 紀州南高梅の香り
Osaka Ume Beef Nigiri Sushi Topped with Sea Urchin, Fragrant with Kishu Nanko Plum

フォンダン・ショコラ やまつ辻田の山椒の香り
大阪堺産醤油のアイスクリームを添えて
Chocolate Fondant Infused with Japanese Pepper from Yamatsu Tsujita, Served with Ice Cream Made with Sakai Soy Sauce

¥60,000

※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.