NEWYEAR SPECIAL COURSE

11:00〜15:30
17:00〜21:30

新春特別コース

炎雅コース
大阪ウメビーフ赤身の鉄板焼
ENGA Course
Teppanyaki-Grilled Osaka Ume Beef (Lean Cut)

祝い前菜5種盛り
［数の子/黒豆・金箔/紅白なます・ずわい蟹・いくら/合鴨ロースのスモーク/羽子板松風］
Five Kinds of Festive Appetizers
[Herring Roe / Black Soybeans with Gold Leaf / Red and White Pickled Vegetables / Snow Crab and Salmon Roe
Smoked Duck Breast / Traditional Japanese Hagoita-Shaped Matsukaze]

南紀本鮪の造り［赤身・中トロ］ あしらい一式
Sashimi of Nanki Bluefin Tuna [Lean and Medium-Fatty Cuts], with Traditional Garnishes

蕪のブルーテとずわい蟹
Turnip Velouté with Snow Crab

鰤の鉄板炙り焼き 紀州南高梅のブール・ブラン・ソース
Teppanyaki-Seared Yellowtail with Kishu Nanko Plum Beurre Blanc Sauce

大阪ウメビーフ 赤身肉(100g) 大阪産焼き野菜［原木椎茸・泉州玉葱・河内蓮根］
Osaka Ume Beef (100g), Lean Cut, 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

ミルクアイスとつぶ餡の最中 栗きんとん 黒蜜
Milk Ice Cream and Sweet Red Bean Paste Monaka, Chestnut Kinton, and Brown Sugar Syrup

¥15,000

※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.

NEWYEAR SPECIAL COURSE

11:00〜15:30
17:00〜21:30

新春特別コース

燈耀コース

エゾ鮑・大阪ウメビーフロースの鉄板焼

TOYO Course

Teppanyaki-Grilled Ezo Abalone and Osaka Ume Beef Ribeye

祝い前菜7種盛り

［数の子/黒豆・金箔/紅白なます・ずわい蟹・いくら/サーモン錦糸巻き/子宝海老・
とびっことキャビア/合鴨ロースのスモーク/羽子板松風］

Seven Kinds of Festive Appetizers

[Herring Roe / Black Soybeans with Gold Leaf / Red and White Pickled Vegetables / Snow Crab and Salmon Roe
Salmon and Fine Egg Crepe Roll / Prawn with Roe / Flying Fish Roe and Caviar / Smoked Duck Breast
Traditional Japanese Hagoita-Shaped Matsukaze]

南紀本鮪の造り［赤身・中トロ］あしらい一式

Nanki Bluefin Tuna Sashimi [Lean and Medium-Fatty Cuts], with Traditional Garnishes

蕪のブルーテとずわい蟹

Turnip Velouté with Snow Crab

エゾ鮑の昆布蒸し焼き 紀州南高梅のブール・ブラン・ソース

Live Ezo Abalone, Kombu-Steamed and Grilled, with Kishu Nanko Plum Beurre Blanc Sauce

大阪ウメビーフ ロース肉(80g) 大阪産焼き野菜［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

ミルクアイスとつぶ餡の最中 栗きんとん 黒蜜

Milk Ice Cream and Sweet Red Bean Paste Monaka, Chestnut Kinton, and Brown Sugar Syrup

¥20,000

※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.

NEWYEAR SPECIAL COURSE

11:00〜15:30
17:00〜21:30

新春特別コース

耀宴コース

オマール海老・大阪ウメビーフフィレの鉄板焼

YOEN Course

Teppanyaki-Grilled Lobster and Osaka Ume Beef Fillet

祝い前菜7種盛り

［数の子/黒豆・金箔/紅白なます・ずわい蟹・いくら/サーモン錦糸巻き/子宝海老・
とびっことキャビア/合鴨ロースのスモーク/羽子板松風］

Seven Kinds of Festive Appetizers

[Herring Roe / Black Soybeans with Gold Leaf / Red and White Pickled Vegetables / Snow Crab and Salmon Roe
Salmon and Fine Egg Crepe Roll / Prawn with Roe / Flying Fish Roe and Caviar / Smoked Duck Breast
Traditional Japanese Hagoita-Shaped Matsukaze]

南紀本鮪の造り［赤身・中トロ］あしらい一式

Nanki Bluefin Tuna Sashimi [Lean and Medium-Fatty Cuts], with Traditional Garnishes

蕪のブルーテとずわい蟹

Turnip Velouté with Snow Crab

オマール海老の鉄板焼き 柑橘添え

Teppanyaki-Grilled Lobster with Citrus

大阪ウメビーフ フィレ肉(80g) 大阪産焼き野菜［原木椎茸・泉州玉葱・河内蓮根］

Osaka Ume 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

ミルクアイスとつぶ餡の最中 栗きんとん 黒蜜

Milk Ice Cream and Sweet Red Bean Paste Monaka, Chestnut Kinton, and Brown Sugar Syrup

¥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.

NEWYEAR SPECIAL COURSE

11:00〜15:30
17:00〜21:30

新春特別コース

華耀コース

伊勢海老・大阪ウメビーフ赤身肉の鉄板焼

KAYO Course

Teppanyaki-Grilled Japanese Spiny Lobster and Osaka Ume Beef (Lean Cut)

祝い前菜7種盛り

［数の子/黒豆・金箔/紅白なます・ずわい蟹・いくら/サーモン錦糸巻き/子宝海老・
とびっことキャビア/合鴨ロースのスモーク/羽子板松風］

Seven Kinds of Festive Appetizers

[Herring Roe / Black Soybeans with Gold Leaf / Red and White Pickled Vegetables / Snow Crab and Salmon Roe
Salmon and Fine Egg Crepe Roll / Prawn with Roe / Flying Fish Roe and Caviar / Smoked Duck Breast
Traditional Japanese Hagoita-Shaped Matsukaze]

南紀本鮪の造り［赤身・中トロ］ あしらい一式

Nanki Bluefin Tuna Sashimi [Lean and Medium-Fatty Cuts], with Traditional Garnishes

蕪のブルーテとずわい蟹

Turnip Velouté with Snow Crab

国産伊勢海老の鉄板焼き 柑橘添え

Teppanyaki-Grilled Japanese Spiny Lobster with Citrus

大阪ウメビーフ フィレ肉(80g) 大阪産焼き野菜［原木椎茸・泉州玉葱・河内蓮根］

Osaka Ume 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

ミルクアイスとつぶ餡の最中 栗きんとん 黒蜜

Milk Ice Cream and Sweet Red Bean Paste Monaka, Chestnut Kinton, and Brown Sugar Syrup

¥28,000

※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.

NEWYEAR SPECIAL COURSE

11:00〜15:30
17:00〜21:30

新春特別コース

煌雅コース

黒鮑・大阪ウメビーフシャトーブリアンの鉄板焼き

KOGA Course

Teppanyaki-Grilled Black Abalone and Osaka Ume Beef Chateaubriand

祝い前菜7種盛り

［数の子/黒豆・金箔/紅白なます・ずわい蟹・いくら/サーモン錦糸巻き/子宝海老・
とびっことキャビア/合鴨ロースのスモーク/羽子板松風］

Seven Kinds of Festive Appetizers

[Herring Roe / Black Soybeans with Gold Leaf / Red and White Pickled Vegetables / Snow Crab and Salmon Roe
Salmon and Fine Egg Crepe Roll / Prawn with Roe / Flying Fish Roe and Caviar / Smoked Duck Breast
Traditional Japanese Hagoita-Shaped Matsukaze]

南紀本鮪の造り［赤身・中トロ］あしらい一式

Nanki Bluefin Tuna Sashimi [Lean and Medium-Fatty Cuts], with Traditional Garnishes

蕪のブルーテとずわい蟹

Turnip Velouté with Snow Crab

国産黒鮑の昆布蒸し焼き 紀州南高梅のブール・ブラン・ソース

Live Japanese Black Abalone, Kombu-Steamed and Grilled, with Kishu Nanko Plum Beurre Blanc Sauce

大阪ウメビーフ シャトーブリアン(80g) 大阪産焼き野菜［原木椎茸・泉州玉葱・河内蓮根］

Osaka Ume Beef Chateaubriand (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

ミルクアイスとつぶ餡の最中 栗きんとん 黒蜜

Milk Ice Cream and Sweet Red Bean Paste Monaka, Chestnut Kinton, and Brown Sugar Syrup

¥30,000

※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.

NEWYEAR SPECIAL COURSE

11:00〜15:30
17:00〜21:30

新春特別コース

極雅コース

伊勢海老・黒鮑・大阪ウメビーフシャトーブリアンの鉄板焼

GYOKUGA Course

Teppanyaki-Grilled Japanese Spiny Lobster, Black Abalone, and Osaka Ume Beef Chateaubriand

祝い前菜7種盛り

［数の子/黒豆・金箔/紅白なます・ずわい蟹・いくら/サーモン錦糸巻き/子宝海老・
とびっことキャビア/合鴨ロースのスモーク/羽子板松風］

Seven Kinds of Festive Appetizers

[Herring Roe / Black Soybeans with Gold Leaf / Red and White Pickled Vegetables / Snow Crab and Salmon Roe
Salmon and Fine Egg Crepe Roll / Prawn with Roe / Flying Fish Roe and Caviar / Smoked Duck Breast
Traditional Japanese Hagoita-Shaped Matsukaze]

トリュフのリゾット フォワ・グラのポワレ添え トリュフソース

Truffle Risotto with Pan-Seared Foie Gras and Truffle Sauce

お造り5種盛り［南紀本鮪中トロ/鯛/鰤/アオリイカ/甘えび］

Assorted Sashimi Platter (5 Kinds) [Nanki Bluefin Tuna – Medium-Fatty Cut / Sea Bream / Yellowtail / Bigfin Reef Squid / Sweet Shrimp]

蕪のブルーテとタラバ蟹

Turnip Velouté with King Crab

活国産伊勢海老(1/2尾)の鉄板焼きと国産黒鮑(1尾)の昆布蒸し焼き
紀州南高梅のブール・ブラン・ソース

Teppanyaki-Grilled Japanese Spiny Lobster (Half) and Kombu-Steamed Japanese Black Abalone (Whole),
with Kishu Nanko Plum Beurre Blanc Sauce

大阪ウメビーフ シャトーブリアン(40g) とサーロイン(50g) 大阪産焼き野菜［原木椎茸・泉州玉葱・河内蓮根］

Osaka Ume Beef Chateaubriand (40g) and Sirloin (50g) 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

ミルクアイスとつぶ餡の最中 栗きんとん 黒蜜

Milk Ice Cream and Sweet Red Bean Paste Monaka, Chestnut Kinton, and Brown Sugar Syrup

¥50,000

※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.