

御堂筋-MIDOSUJI-

Japanese Black Beef Wagyu Course

14,000〜

小 前 菜

Small appetizer

アサリの出汁香る春キャベツのスープ

Spring cabbage and clams soup

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 80g または ロース肉 80g

Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 80g or ribloin 80g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g

Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

(+1,800)

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 120g または ロース肉 120g

Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

(+3,600)

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g

Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

(+6,300)

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

Garlic rice with beef and egg ICHO style

(+1,450)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼

Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

(+1,450)

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
- 仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

シーフードディナーコース

Seafood Course Dinner

16,000

小前菜

Small appetizer

長崎港直送魚のカルパッチョ 熊本県産デコポンと菜の花のマリネとソースで

Carpaccio of fresh fish from Nagasaki and sumo citrus from Kumamoto with rapeseed blossoms marinade and sauce

アサリの出汁香る春キャベツのスープ

Spring cabbage and clams soup

厳選魚介類の鉄板焼（北海道産帆立貝柱、オマール海老、長崎漁港の魚、烏賊）

Selected Teppanyaki seafood [scallop from Hokkaido, lobster, fish from Nagasaki, squid]

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

银杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with seafood and egg ICHO style

银杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

银杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with seafood and egg ICHO style

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



ご提供いたします料理は8品目のアレルギー表示をしております。
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
- 仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

銀杏-ICHO-

Japanese Black Beef Wagyu Course
(フィレまたはロースステーキコース)

19,500～

小前菜

Lightly seared sea urchin and beef loin

長崎港直送魚のカルパッチョ 熊本県産デコポンと菜の花のマリネとソースで
Carpaccio of fresh fish from Nagasaki and sumo citrus from Kumamoto with rapeseed blossoms marinade and sauce

アサリの出汁香る春キャベツのスープ

Spring cabbage and clams soup

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 120g または ロース肉 120g (+1,800)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g (+4,500)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス (+1,450)
Garlic rice with beef and egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き (+1,450)
Okonomiyaki ICHO style

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼 (+1,450)
Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



～オプションメニュー～

Optional menu

フォアグラ (50g)	Foie Gras	2,800
魚 (60g)	Fish	2,600
活け車海老 (1尾)	Tiger prawn (whole)	3,000
活けエゾ鮑 (1杯)	Abalone (whole)	6,000
活けイセ海老 (1尾)	Lobster (whole)	14,000

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
- 仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

彩-IRODORI-

(A-4 黒毛和牛ステーキと海鮮のフルコース)

Wagyu Course with Seafood

25,000〜

小前菜

Small appetizer

長崎港直送魚のカルパッチョ 熊本県産デコポンと菜の花のマリネとソースで

Carpaccio of fresh fish from Nagasaki and sumo citrus from Kumamoto with rapeseed blossoms marinade and sauce

アサリの出汁香る春キャベツのスープ

Spring cabbage and clams soup

活け車海老と北海道産帆立貝柱の鉄板焼

Teppanyaki seafood (Hokkaido scallop Fresh prawn)

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 120g または ロース肉 120g (+1,800)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g (+4,500)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス (+1,450)
Garlic rice with beef and egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き (+1,450)
Okonomiyaki ICHO style

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼 (+1,450)
Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.



九州フェア

極上黒毛和牛コース

Winter indulgence Course

30,000～

小前菜

Small appetizer

長崎港直送魚のカルパッチョ 熊本県産デコポンと菜の花のマリネとソースで

Carpaccio of fresh fish from Nagasaki and sumo citrus from Kumamoto with

キャビアを詰めた旬野菜のムースとビーフコンソメのジュレ

Caviar and vegetables mousse and beef stock soup jelly

活け鮑の鉄板焼

Teppanyaki fresh abalone

極上黒毛和牛 A-5 ランク 鹿児島県産薩摩錦牛フィレ肉 100g または 黒牛ロース肉 100g

Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

極上黒毛和牛 A-5 ランク 鹿児島県産薩摩錦牛フィレ肉 120g または 黒牛ロース肉 120g (+2,400)

Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

極上黒毛和牛 A-5 ランク 鹿児島県産薩摩錦牛フィレ肉 150g または 黒牛ロース肉 150g (+6,000)

Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス (+1,450)

Garlic rice with beef and egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き (+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼 (+1,450)

Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
- 仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

極-KIWAMI-

Premium Pair Course

68,000 (2名様)

(A5 ランク黒毛和牛、活イセ海老、鮑の贅沢ペアコース)

グラスシャンパン

A glass of Champagne

長崎港直送魚のカルパッチョ 熊本県産デコポンと菜の花のマリネとソースで

Carpaccio of fresh fish from Nagasaki and sumo citrus from Kumamoto with rapeseed blossoms marinade and sauce

キャビアを詰めた旬野菜のムースとビーフコンソメのジュレ

Caviar and vegetables mousse and beef stock soup jelly

活け鮑の鉄板焼 (おひとり様につき1杯)

Teppanyaki abalone (1whole per person)

活イセ海老の鉄板焼 (おひとり様につき半尾)

Ise lobster (half per person)

極上黒毛和牛 鹿児島県産薩摩錦牛 A-5 ランク フィレ肉
または

鹿児島県産 黒牛ロース肉 (おひとり様につき100g)

A-5 ranked Japanese black Wagyu tenderloin or sirloin (100g per person)

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス (+1,450)

Garlic rice with beef and egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き (+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼 (+1,450)

Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.