

# 平日限定ビーフカツプレート

-Weekday Special- Beef Cutlet Lunch

5,000

1日限定10食



国産牛ビーフカツ(100g)

Beef cutlet (Japanese beef 100g)

季節の焼き野菜

T 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 肉吸い 漬物

Rice served with beef soup, Japanese pickles



- 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.

# 平日限定黒毛和牛ハンバーグランチ

-Weekday Special-Japanese beef hamburger Lunch

5,000

1日限定 10食



## 黒毛和牛ハンバーグ(180g)

Japanese beef Hamburger 180g

## 季節の焼き野菜

T 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 肉吸い 漬物

Rice served with beef soup, Japanese pickles



- 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.

# 平日限定ランチ

-Weekday Lunch-

7,200

焦がし醤油香るトウモロコシの冷製スープ コンソメジュレと一緒に

Cold corn soup and consomme jelly with burnt soy sauce

ダイスカットステーキ 80g

Japanese beef cubed cut steak 80g

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)

関西風きつねうどん

Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

(+1,450)

シェフのお薦めデザート

Chef's recommended 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.

# 黒毛和牛 赤身肉ステーキランチ

Japanese black beef steak lunch

9,000～

北海道産ハムと桃のマリネ フロマージュブランとバルサミコのソース  
Hokkaido prosciutto ham and marinade peach with fromage blanc and balsamic sauce

焦がし醤油香るトウモロコシの冷製スープ コンソメジュレと一緒に  
Cold corn soup and consomme jelly with burnt soy sauce

黒毛和牛 赤身肉 100g

Japanese black beef meat 100g

黒毛和牛 赤身肉 120g

Japanese black beef meat 120g

(+1,000)

黒毛和牛 赤身肉 150g

Japanese black beef meat 150g

(+2,500)

## 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)

## 関西風きつねうどん

Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

(+1,450)

## シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



ご提供いたします料理は9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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, cashew nut) in our menu. 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.

# シーフードランチ

Seafood Lunch

9,000

北海道産生ハムと桃のマリネ フロマージュブランとバルサミコのソース  
Hokkaido prosciutto ham and marinade peach with fromage blanc and balsamic sauce

焦がし醤油香るトウモロコシの冷製スープ コンソメジュレと一緒に  
Cold corn soup and consomme jelly with burnt soy sauce

厳選魚介類の鉄板焼（北海道産帆立貝柱、長崎漁港の魚、オマール海老、烏賊）  
Selected Teppanyaki seafood [Hokkaido scallop, fish from Nagasaki, lobster, 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 egg ICHO style

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

関西風きつねうどん (+1,450)  
Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

シェフのお薦めデザート  
Chef's recommended 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.

# 黒毛和牛 赤身肉と海鮮ランチ

Japanese black beef & seafood lunch

11,000～



北海道産生ハムと桃のマリネ フロマージュブランとバルサミコのソース  
Hokkaido prosciutto ham and marinade peach with fromage blanc and balsamic sauce

焦がし醤油香るトウモロコシの冷製スープ コンソメジュレと一緒に  
Cold corn soup and consomme jelly with burnt soy sauce

厳選、白身魚と北海道産帆立貝柱の鉄板焼き  
Teppanyaki fish and Hokkaido scallop

黒毛和牛 赤身肉 100g  
Japanese black beef meat 100g

黒毛和牛 赤身肉 120g (+1,000)  
Japanese black beef meat 120g

黒毛和牛 赤身肉 150g (+2,500)  
Japanese black beef meat 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

関西風きつねうどん (+1,450)  
Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

## シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



ご提供いたします料理は9品目のアレルギー表示しております。  
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 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, cashew nut) in our menu. 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.



# Rediscover Kansai

～関西のうまいもんランチコース～

14,000



## 関西うまいもん小鉢 5種

黒毛和牛の土手焼き/明石の鯛 塩マリネカルパッチョ/  
鱧のポッシェ 梅のソース/トマトのピクルス/淡路のタマネギのすり流し

5types small bowl dish

Beef stew miso flavor / carpaccio of sea bream / boiled conger eel with Ume sauce  
/ tomato pickles tomato / cold onion soup

## 鉄板で焼き上げる 泉州蛸の明石焼き 黒毛和牛の出汁

Grill on a teppan of octopus from South Osaka is Akashi-style egg dumpling with beef broth Dashi

### 特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

### 特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 120g または ロース肉 120g (+1,800)

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

### 特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g (+4,500)

Japanese black beef Wagyu A4 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

### 関西風きつねうどん (+1,450)

Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

## シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



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.

全国ブランド牛の頂点に輝いた  
鹿児島黒牛プレミアムランチ

Premium Lunch

20,000～

カマスの炙り 焼きナスと山椒のピネグレット  
Seared barracuda and grilled eggplant with Japanese pepper vinaigrette

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

活け鮑の鉄板焼き

Teppanyaki fresh abalone

または

or

鹿児島黒牛のすき焼き風

Japanese black beef Wagyu SUKIYAKI style

日本一を受賞した鹿児島黒牛A5 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g  
A5 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin 100g or ribloin 100g

日本一を受賞した鹿児島黒牛A5 ランク フィレ肉 120g または牛ロース肉 120g (+2,400)  
A5 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin 120g or ribloin 120g

日本一を受賞した鹿児島黒牛A5 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g (+6,000)  
A5 ranked Japanese black beef Wagyu 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

関西風きつねうどん (+1,450)  
Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



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.

# 御堂筋-MIDOSUJI-

Japanese Black Beef Wagyu Course

14,000〜

## 小前菜

Small appetizer

焦がし醤油香るトウモロコシの冷製スープ コンソメジュレと一緒に

Cold corn soup and consomme jelly with burnt soy sauce

特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 80g または ロース肉 80g

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 80g or ribloin 80g

特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

(+1,800)

特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 120g または ロース肉 120g

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

(+3,600)

特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g

Japanese black beef Wagyu A4 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)

関西風きつねうどん

Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

(+1,450)

シェフのお薦めデザート

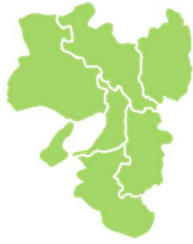
Chef's recommended dessert



●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.



# Rediscover Kansai

～関西のうまいもんディナーコース～

19,500～



## 関西うまいもん小鉢 5種

黒毛和牛の土手焼き/明石の鯛 塩マリネカルパッチョとキャビア/

鱧のポッシュ 梅のソース/泉州水ナスとローストビーフ/淡路のタマネギのすり流し

5types small bowl dish

Beef stew miso flavor / carpaccio of sea bream with caviar / boiled conger eel with Ume sauce / egg plant and roasted beef / cold onion soup

鉄板で焼き上げる 泉州蛸の明石焼き 黒毛和牛の出汁

Grill on a teppan of octopus from South Osaka is Akashi-style egg dumpling with beef broth Dashi

**特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 100g 又は ロース肉 100g**

A4 ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 100g or tenderloin 100g

**特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 120g 又は ロース肉 120g**

A4 ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 120g or tenderloin 120g

(+1,800)

**特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 150g 又は ロース肉 150g**

A4 ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 150g or tenderloin 150g

(+4,500)

## 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)

**関西風きつねうどん**

Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

(+1,450)

## シェフのお薦めデザート

Chef's recommended 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.

# 彩-IRODORI-

(A4 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

### カマスの炙り 焼きナスと山椒のピネグレット

Seared barracuda and grilled eggplant with Japanese pepper vinaigrette

### 焦がし醤油香るトウモロコシの冷製スープ コンソメジュレと一緒に

Cold corn soup and consomme jelly with burnt soy sauce

### 活け車海老と北海道産帆立貝柱の鉄板焼

Teppanyaki prawn and Hokkaido scallop

### 特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

### 特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 120g または ロース肉 120g

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

(+1,800)

### 特撰黒毛和牛 A4 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g

Japanese black beef Wagyu A4 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

(+4,500)

## 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)

### 関西風きつねうどん

Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

(+1,450)

## シェフのお薦めデザート

Chef's recommended 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.

# 全国ブランド牛の頂点に輝いた 極上鹿児島黒牛コース

Premium Japanese Black Beef Wagyu Course

30,000〜

## 小前菜

Small appetizer

### カマスの炙り 焼きナスと山椒のピネグレット

Seared barracuda and grilled eggplant with Japanese pepper vinaigrette

### 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

### 活け鮑の鉄板焼き

Teppanyaki fresh abalone

または

or

### 鹿児島黒牛のすき焼き風

Japanese black beef Wagyu SUKIYAKI style

### 日本一を受賞した鹿児島黒牛 A5 ランク フィレ肉 100g またはロース肉 100g

A5 ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 100g or tenderloin 100g

### 日本一を受賞した鹿児島黒牛 A5 ランク フィレ肉 120g またはロース肉 120g (+2,400)

A5 ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 120g or tenderloin 120g

### 日本一を受賞した鹿児島黒牛 A5 ランク フィレ肉 150g またはロース肉 150g (+6,000)

A5 ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 150g or tenderloin 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

### 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 beef and egg ICHO style

### 银杏特製お好み焼き (+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

### 関西風きつねうどん (+1,450)

Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

### シェフのお薦めデザート

Chef's recommended 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.

鹿児島黒牛の  
九州極-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

小前菜

Small appetizer

カマスの炙り 焼きナスと山椒のピネグレット

Seared barracuda and grilled eggplant with Japanese pepper vinaigrette

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)

または

or

鹿児島黒牛のすき焼き風

Japanese black beef Wagyu SUKIYAKI style

活イセ海老の鉄板焼 (おひとり様につき半尾)

Ise lobster (half per person)

日本一を受賞した鹿児島黒牛 A5 ランク フィレ肉

または

ロース肉 (おひとり様につき100g)

A5 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

関西風きつねうどん

(+1,450)

Sweet-simmered fried tofu on udon noodles. Kitsuneudon Kansai style

シェフのお薦めデザート

Chef's recommended 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.