

御堂筋-MIDOSUJI-

Japanese Black Beef Wagyu Course

14,000〜

小 前 菜

Small appetizer

ビシソワーズスープ 桃とビーツのアクセント

Vichyssoise with peach and beets

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

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

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)

関西風冷やしきつねうどん

Sweet-simmered fried tofu on cold made 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.

シーフードディナーコース

Seafood Course Dinner

16,000

小 前 菜

Small appetizer

甘えびのタルタル 海老だしカクテルソース ハーブの香り

Sweet shrimp tartare with shrimp broth cocktail sauce with herbs

ビシソワーズスープ 桃とビーツのアクセント

Vichyssoise with peach and beets

活け鮑の鉄板焼き

Teppanyaki fresh abalone

厳選魚介類の鉄板焼（オマール海老、長崎漁港の魚、北海道産帆立貝、烏賊）

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

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

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 seafood and egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

関西風冷やしきつねうどん

(+1,450)

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

シェフのお薦めデザート

Chef's recommended dessert



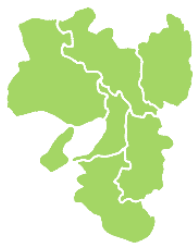
ご提供いたします料理は9品目のアレルギー表示をしております。
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

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.

●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/京壬生菜と甘えびのマリネキャビア添え/

鱧のポッシェ 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 / Marinade of sweet shrimp and brassica rapa var with caviar / Boiled conger eel with Ume sauce
/ Eggplant 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 120g or tenderloin 150g

(+4,500)

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

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)

関西風冷やしきつねうどん

Sweet-simmered fried tofu on cold made 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

甘えびのタルタル 海老だしカクテルソース ハーブの香り

Sweet shrimp tartare with shrimp broth cocktail sauce with herbs

ビシソワーズスープ 桃とビーツのアクセント

Vichyssoise with peach and beets

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

(+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

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

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

関西風冷やしきつねうどん

(+1,450)

Sweet-simmered fried tofu on cold made 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.

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

甘えびのタルタル 海老だしカクテルソース ハーブの香り

Sweet shrimp tartare with shrimp broth cocktail sauce with herbs

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

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

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 120 g またはロース肉 120 g (+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 150 g またはロース肉 150 g (+6,000)

A5 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin 150g or ribloin 150g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

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

関西風冷やしきつねうどん

(+1,450)

Sweet-simmered fried tofu on cold made 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

甘えびのタルタル 海老だしカクテルソース ハーブの香り

Sweet shrimp tartare with shrimp broth cocktail sauce with herbs

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 (1 whole 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)

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 ribloin (100g per person)

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

銀杏特製サラダ

Homemade dressing vegetable salad

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

関西風冷やしきつねうどん

(+1,450)

Sweet-simmered fried tofu on cold made 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.