

御堂筋-MIDOSUJI-

Japanese Black Beef Wagyu Course

14,000

小 前 菜

Small appetizer

桃と生ハムのヴィシソワーズ

Peach and prosciutto vichyssoise

特撰黒毛和牛 A-4 ランク ロース肉 80g または フィレ肉 80g

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

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

Garlic rice with beef, mushroom and egg

(+1,450)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

和牛ほっかけそばめし

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

(+1,450)

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 (60g)

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.

シーフードディナーコース

Seafood Course Dinner

16,000

小 前 菜

Small appetizer

鱧の炙りと泉州水なすのマリネ ちりめん山椒のソース

Seared pike conger and marinated Senshu eggplant with Sansho-seasoned dried sardine sauce

桃と生ハムのヴィシソワーズ

Peach and prosciutto vichyssoise

活け鮑の鉄板焼き

Teppanyaki fresh abalone

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、紋甲イカ）

Selected Teppanyaki seafood [scallop from Hokkaido, 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

金鶏の赤彩卵を使った、魚介と茸類のガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with seafood, mushroom and egg

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

和牛ほっかけそばめし

(+1,450)

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

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

Small appetizer

鱧の炙りと泉州水なすのマリネ ちりめん山椒のソース

Seared pike conger and marinated Senshu eggplant with Sansho-seasoned dried sardine sauce

桃と生ハムのヴィシソワーズ

Peach and prosciutto vichyssoise

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

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

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

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

Garlic rice with beef, mushroom and egg

(+1,450)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

和牛ぼっかけそばめし

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

(+1,450)

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 (60g)	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) 25,000

Wagyu Course with Seafood

小 前 菜

Small appetizer

鱧の炙りと泉州水なすのマリネ ちりめん山椒のソース

Seared pike conger and marinated Senshu eggplant with Sansho-seasoned dried sardine sauce

イタリア産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

Seasonal Vegetable mousse stuffed with Italian caviar and beef consommé Jelly

活け車海老と北海道産帆立貝柱の鉄板焼

Teppanyaki seafood (Fresh prawn Hokkaido scallop)

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

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

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

Garlic rice with beef, mushroom and egg

(+1,450)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

和牛ほっかけそばめし

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

(+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.

極上黒毛和牛コース

Premium Japanese Black Beef Wagyu Course

30,000

小 前 菜

Small appetizer

鱧の炙りと泉州水なすのマリネ ちりめん山椒のソース

Seared pike conger and marinated Senshu eggplant with Sansho-seasoned dried sardine sauce

イタリア産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

Seasonal Vegetable mousse stuffed with Italian caviar and beef consommé jelly

活け鮑の鉄板焼

Teppanyaki fresh abalone

極上黒毛和牛 A-5 ランク ロース肉 100g または フィレ肉 100g

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

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

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with beef, mushroom and egg

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

和牛ほっかけそばめし

(+1,450)

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

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

イタリア産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

Seasonal Vegetable mousse stuffed with Italian caviar and beef consommé jelly

鱧の炙り、泉州水なすのマリネ ちりめん山椒のソース

Seared pike conger with marinated Senshu eggplant and Sansho-seasoned dried sardine sauce

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 A-5 ランク フィレ肉またはロース肉 (おひとり様につき100g)

A-5 ranked Japanese black beef 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

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with beef, mushroom and egg

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

和牛ぼっかけそばめし

(+1,450)

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

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.