

平日限定ランチ

-Weekday Lunch-

7,200

4種のきのこを使ったポタージュスープ

Potage soup with four kinds of mushrooms

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

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)

ひんやりトマト冷麺

Cold noodles with tomato

(+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.

国産 F1 牛フィレランチ

Japanese F1 Beef Lunch

9,000〜

鱧のたたきガーリックレモンマリネタップナードとバルサミコのソース

Seared bonito with garlic lemon marinade tapenade, balsamic sauce

4種のきのこを使ったポタージュスープ

Potage soup with four kinds of mushrooms

国産 F1 牛フィレ肉 100g

Japanese F1 beef tenderloin steak 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

ひんやりトマト冷麺

(+1,450)

Cold noodles with tomato

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.

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

鱧のたたきガーリックレモンマリネタプナードとバルサミコのソース
Seared bonito with garlic lemon marinade tapenade, balsamic sauce

4種のきのこを使ったポタージュスープ
Potage soup with four kinds of mushrooms

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、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

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

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.

国産 F1 牛と海鮮ランチ

Japanese F1 beef & seafood lunch

11,000〜



鱧のたたきガーリックレモンマリネタプナードとバルサミコのソース
Seared bonito with garlic lemon marinade tapenade, balsamic sauce

4種のきのこを使ったポタージュスープ
Potage soup with four kinds of mushrooms

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

国産 F1 牛フィレ肉 100g
Japanese F1 beef tenderloin steak 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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

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.

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.

黒毛和牛ランチ

A-4 ranked Japanese black beef lunch

14,000〜

A-4 ランク牛フィレ肉ステーキのランチコース



鰹のたたきガーリックレモンマリネタップナードとバルサミコのソース

Searred bonito with garlic lemon marinade tapenade, balsamic sauce

4種のきのこを使ったポタージュスープ

Potage soup with four kinds of mushrooms

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

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

银杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

ひんやりトマト冷麺

(+1,450)

Cold noodles with tomato

シェフのお薦めデザート

Chef's 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.

プレミアムランチ

Premium Lunch

20,000〜

金目鯛の炙りと秋野菜のマリネ ヴィネグレットジャポネソース

Lightly seared golden-eye snapper with marinated autumn vegetables and Japanese vinaigrette 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

活け鮑の鉄板焼き

Teppanyaki abalone

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

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

银杏特製お好み焼き (+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)

Cold noodles with tomato

シェフのお薦めデザート

Chef's 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 雲丹と牛ロースの炙り

Lightly seared sea urchin and beef loin

4種のきのこを使ったポタージュスープ

Potage soup with four kinds of mushrooms

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

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

ひんやりトマト冷麺

(+1,450)

Cold noodles with tomato

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.

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 雲丹と牛ロースの炙り

Lightly seared sea urchin and beef loin

金目鯛の炙りと秋野菜のマリネ ヴィネグレットジャポネソース

Lightly seared golden-eye snapper with marinated autumn vegetables and Japanese vinaigrette sauce

4種のきのこを使ったポタージュスープ

Potage soup with four kinds of mushrooms

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

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

ひんやりトマト冷麺

(+1,450)

Cold noodles with tomato

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)

Wagyu Course with Seafood

25,000〜

小前菜 雲丹と牛ロースの炙り

Lightly seared sea urchin and beef loin

金目鯛の炙りと秋野菜のマリネ ヴィネグレットジャポネソース

Lightly seared golden-eye snapper with marinated autumn vegetables and Japanese vinaigrette sauce

4種のきのこを使ったポタージュスープ

Potage soup with four kinds of mushrooms

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 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

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)

ひんやりトマト冷麺

Cold noodles with tomato

(+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 雲丹と牛ロースの炙り

Lightly seared sea urchin and beef loin

金目鯛の炙りと秋野菜のマリネ ヴィネグレットジャポネソース

Lightly seared golden-eye snapper with marinated autumn vegetables and Japanese vinaigrette 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 フィレ肉 100g または ロース肉 100g

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

ひんやりトマト冷麺

(+1,450)

Cold noodles with tomato

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

金目鯛の炙りと秋野菜のマリネ ヴィネグレットジャポネソース

Lightly seared golden-eye snapper with marinated autumn vegetables and Japanese vinaigrette 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 (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)

極上牛の楽しみ方をお選びください

Select your way how to enjoy premium beef

A) 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)

B) 極上黒毛和牛 A-5 ランク フィレ肉、ロース肉 (おひとり様につき各50g)

A-5 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin and sirloin (50g each, per beef, 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

银杏特製お好み焼き (+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)

Cold noodles with tomato

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.