

コースのお食事を変更できます / Choice of rice

王道のガーリックライス
Garlic rice +¥1,300UP

新江戸あんこ団子 みたらし団子
ANKO-Ball and MITARASHI-Ball +¥1,100UP

そば粉のガレット ケヤキ風
Galette, KEYAKI Style +¥1,500UP

梅とちりめんじゃこの鉄板ライス
Garlic rice with plum & dried sardines +¥1,500UP

鯛の胡麻だれ茶漬け
TAI-CHAZUKE +¥1,600UP

焼スープそば 和牛ロースの焼しゃぶ添え
Sautéed noodle with beef loin +¥1,900UP

鉄板焼.けやき スペシャルテ

匠 ~TAKUMI~

選び抜かれた食材、受け継がれてきた技法、歴史ある大阪城の絶景で最高のひと時を。

¥42,000

※3 日前までのご予約制 2 名様より承ります。Reservations required up to 3 days in advance. / Minimum 2 persons.

アラカルトメニュー / for the Gourmet

前菜 / Appetizer

特選和牛の炙り焼き / Seared beef	¥4,000
本日の鮮魚“焼き霜造り” / Seared fresh fish “Sashimi”	3,300
本日のスープ / Today's soup	950
フォアグラのソテー / Sautéed foie gras	8,800

海の幸 / Seafood

活国産 伊勢海老 (250g) / Fresh spiny lobster	15,000
帆立貝柱 (4ヶ) / Scallops	2,800
本日の鮮魚鉄板焼 (120g) / Fresh fish of the season	時価 (4,400UP)
活国産 黒鮑ステーキ (150g / 250g) 2 日前要予約 / Fresh abalone	12,000 / 25,000
活鮑ステーキ (80g) / Fresh abalone	4,000

黒毛和種 / Top quality Japanese beef グラム単位で承ります By the gram

黒毛和牛フィレ (100g) / Filet of beef	¥12,000
黒毛和牛サーロイン (100g) / Sirloin of beef	8,000
佐賀牛 A-5 フィレ (100g) / Filet of SAGA beef	16,000
神戸ビーフフィレ (100g) / Filet of KOBE beef	26,000
神戸ビーフロース (100g) / Loin of KOBE beef	19,000

付け合せ / Side menu

青森県産ニンニクのホイル焼き / Garlic confit	¥1,100
旬の焼野菜 (7品) / Seasonal vegetables	1,700
季節のサラダ / Seasonal salad	1,200