

## 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

ズワイガニと甘酢生姜の鉄板ライス

Fried rice with crab and ginger +¥1,500UP

サーモンの胡麻だれ茶漬け

OCHAZUKE with MISO flavored salmon +¥1,600UP

黒毛和牛肉の黒味噌焼きそば

Fried noodle with Wagyu +¥1,900UP

神戸牛しぐれ煮の鉄板そば飯

Fried noodle and rice with KOBE beef +¥2,600UP

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

活オマール海老 (450 g) 2 日前要予約/ Fresh homard lobster

13,000

帆立貝柱 (4 ヶ) / Scallops

2,800

本日の鮮魚鉄板焼 (120 g) / Fresh fish of the season

時価 (4,400UP)

活国産 黒鮑ステーキ (150g / 250 g) 2 日前要予約/ Fresh abalone

12,000 / 25,000

活鮑ステーキ (80 g) / 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オイル焼き/ 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