

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 +¥1,100

白玉団子の鉄板焼 トリュフソース

SHIRATAMA-Ball with Truffles Sauce +¥1,100

牛肉しぐれ煮の餡かけ焼きそば

Sauteed Noodle with beef sauce +¥1,300

国産うなぎまぶし 出し茶漬け

OCHAZUKE with grilled Eel +¥1,800

焼きおにぎり 出し茶漬け

黒毛和牛ロースとチーズの炙り

OCHAZUKE with Beef and Cheese +¥1,600

特製和牛カレー

サフラン香るガーリックライス

Garlic rice with special beef curry +¥1,600

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

活オマール海老（450 g）2 日前要予約/ Fresh homard lobster ¥9,800

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（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

鹿児島黒牛 A-5 フィレ（100g）/ Filet of KAGOSHIMA beef 15,000

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 / Small salad 1,200