

# 梓ディナー

～ Azusa Dinner ～

おまかせ3種小前菜盛り合せ

Assorted small appetizers

本日のスープ

Today's soup

季節のサラダ

Seasonal salad

お肉をお選びください/choice of beef

## 黒毛和牛

Wagyu

サーロイン 150g

Sirloin

フィレ 120g

Filet +¥2,400 UP

焼野菜

Grilled vegetables

大阪産“にこまる”御飯一式

Steamed rice set “Nikomaru” from Osaka

鉄板焼 けやきメ料理を別紙から変更いただけます

If you would like to change, Please ask the staff.

おすすめデザート

Chef's recommended dessert

¥16,000

サービス料15%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge and will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

# 佐賀牛ディナー

～ Sagayu Dinner ～

おまかせ 3種小前菜盛り合せ  
Assorted small appetizers

本日のスープ  
Today's soup

季節のサラダ  
Seasonal salad

お肉をお選びください/choice of beef

## 佐賀牛 A-5 フィレ

Premium filet of SAGA BEEF

120 g

150 g

+¥4,800 UP

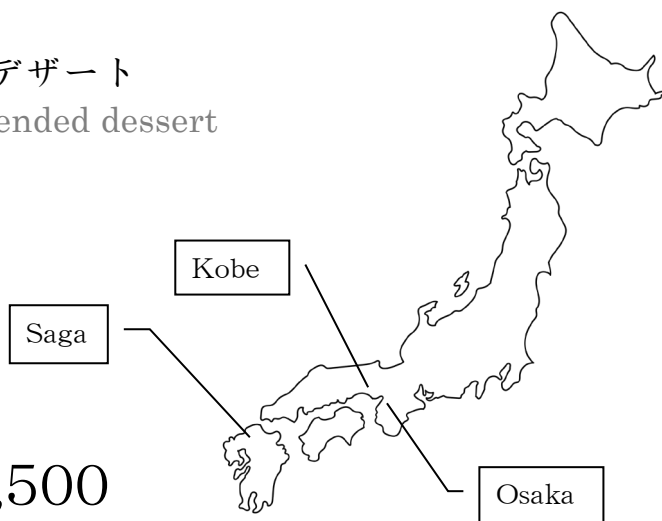
焼野菜  
Grilled vegetables

大阪産 “にこまる” 御飯一式  
Steamed rice set “Nikomaru” from Osaka

鉄板焼 けやきメ料理を別紙から変更いただけます  
If you would like to change, Please ask the staff.

おすすめデザート  
Chef's recommended dessert

¥23,500



サービス料 15%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge and will be added to your bill.  
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
The above menu is subject to change without prior notice.

# 特選銘柄牛ディナー

～ Wagyu Dinner ～

おまかせ3種小前菜盛り合せ

Assorted small appetizers

本日のスープ

Today's soup

季節のサラダ

Seasonal salad

お肉をお選びください/choice of beef

## 特選銘柄牛

Wagyu

ロース 150g

Loin

フィレ 120g

Filet +¥3,000 UP

焼野菜

Grilled vegetables

大阪産“にこまる”御飯一式

Steamed rice set “Nikomaru” from Osaka

鉄板焼 けやきメ料理を別紙から変更いただけます

If you would like to change, Please ask the staff.

おすすめデザート

Chef's recommended dessert

¥32,500

サービス料15%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge and will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

# 樺

～ KEYAKI ～

タスマニアサーモンの炙り燻製の香りキャビア添え 西洋わさびソース  
Smokey seared salmon with caviar, horseradish sauce

本日のスープ  
Today's soup

活鮑と帆立貝柱の鉄板焼き  
Sauteed fresh abalone& scallop

季節のサラダ  
Seasonal salad

お肉をお選びください/choice of beef

## 佐賀牛 A-5 フィレ

Premium filet of SAGA BEEF

110 g

130 g

+¥3,200 UP

## 特選銘柄牛

Wagyu

ロース 130 g

Loin +¥7,100 UP

フィレ 110 g

Filet +¥11,000 UP

## 焼野菜

Grilled vegetables

## 大阪産“にこまる”御飯一式

Steamed rice set “Nikomaru” from Osaka

鉄板焼 けやきメ料理を別紙から変更いただけます

If you would like to change, Please ask the staff.

## おすすめデザート

Chef's recommended dessert

¥26,000

サービス料 15%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。  
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

# 極みの宴

～ Kiwami Dinner ～

タスマニアサーモンの炙り燻製の香りキャビア添え 西洋わさびソース  
Smokey seared salmon with caviar, horseradish sauce

活鮑のステーキ 自家製ポン酢ソース  
Abalone steak

フォアグラのソテー  
Sauteed foie gras

活伊勢海老 (1/2尾) と帆立貝柱の鬼瓦焼き  
Sauteed spiny lobster and scallop

季節のサラダ  
Seasonal salad

お肉をお選びください/choice of beef

## 佐賀牛 A-5 フィレ

Premium filet of SAGA BEEF

110 g

130 g

+¥3,200 UP

## 特選銘柄牛

Wagyu

ロース 130 g

Loin +¥7,100 UP

フィレ 110 g

Filet +¥11,000 UP

## 焼野菜

Grilled vegetables

## 大阪産 “にこまる” 御飯一式

Steamed rice set “Nikomaru” from Osaka

鉄板焼 けやきメ料理を別紙から変更いただけます

If you would like to change, Please ask the staff.

## おすすめデザート

Chef's recommended dessert

¥36,500

2名様より承ります。Minimum 2 persons

サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Service charge and will be added to your bill.

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.