

スタンダードランチ

STANDARD LUNCH

◇◇◇◇◇
牛フィレステーキがメインのコース
◇◇◇◇◇

おもてなしの逸品取合せ

季節の焼き野菜

牛フィレ肉 80g

白御飯 (京丹後産 コシヒカリ)・汁物・香の物

デザート

ビタースイート珈琲 又は 紅茶

◇◇◇◇◇
¥4,800 (税込)
◇◇◇◇◇

お肉の増量

プラス料金でお肉のボリュームアップを承ります。
スタッフにお尋ねください。

You can get extra portion of beef for an additional cost. Please ask the staff.

Option

白御飯の変更

+¥800 (税込) で白御飯をガーリックライスに変更

You can upgrade from Steamed Rice to Garlic Fried Rice.

Menu

LUNCH

ランチメニュー

by Teppanyaki Rinku

りんくうランチ

RINKU LUNCH

シーフードと牛フィレスステーキのコース

おもてなしの逸品取合せ

本日のシェフお薦め魚介料理 サラダ仕立て

季節の焼き野菜

牛フィレ肉 80g

白御飯 (京丹後産 コシヒカリ)・汁物・香の物

デザート

ビタースイート珈琲 又は 紅茶

¥6,000 (税込)

お肉の増量

プラス料金でお肉のボリュームアップを承ります。
スタッフにお尋ねください。

You can get extra portion of beef for an additional cost. Please ask the staff.

Option

白御飯の変更

+¥800 (税込) で白御飯をガーリックライスに変更

You can upgrade from Steamed Rice to Garlic Fried Rice.

スーペリアランチ

SUPERIOR LUNCH

国産牛フィレ又は和牛ロースが選べるコース

おもてなしの逸品取合せ

旬菜ミニサラダ

季節の焼き野菜

国産牛フィレ肉 120g

又は

和牛ロース肉 100g

白御飯 (京丹後産 コシヒカリ)・汁物・香の物

デザート

ビタースイート珈琲 又は 紅茶

¥7,500 (税込)

お肉の増量

プラス料金でお肉のボリュームアップを承ります。
スタッフにお尋ねください。

You can get extra portion of beef for an additional cost. Please ask the staff.

Option

白御飯の変更

+¥800 (税込) で白御飯をガーリックライスに変更

You can upgrade from Steamed Rice to Garlic Fried Rice.

Menu

LUNCH

ランチメニュー

by Teppanyaki Rinku

プライムランチ

PRIME LUNCH

シーフード・国産牛フィレ・和牛ロースのコース

おもてなしの逸品取合せ

本日のシェフお薦め魚介料理 サラダ仕立て

季節の焼き野菜

国産牛フィレ肉 50g & 和牛ロース肉 50g

白御飯 (京丹後産 コシヒカリ)・汁物・香の物

デザート

ビタースイート珈琲 又は 紅茶

¥9,000 (税込)

お肉の増量

プラス料金でお肉のボリュームアップを承ります。
スタッフにお尋ねください。

You can get extra portion of beef for an additional cost. Please ask the staff.

Option

白御飯の変更

+¥800 (税込) で白御飯をガーリックライスに変更

You can upgrade from Steamed Rice to Garlic Fried Rice.

ベーシックディナー

BASIC DINNER

和牛ステーキがメインのコース

おもてなしの逸品取合せ

旬菜サラダ

季節の焼き野菜

和牛フィレ肉 100g

又は

和牛ロース肉 100g

白御飯 (京丹後産 コシヒカリ)・汁物・香の物

デザート

ビタースイート珈琲 又は 紅茶

特選
和牛

¥13,500 (税込)



ブランド牛
鹿児島黒牛
をご提供いたします

厳選
和牛

¥10,500 (税込)

お肉の増量

プラス料金でお肉のボリュームアップを承ります。
スタッフにお尋ねください。

You can get extra portion of beef for an additional cost. Please ask the staff.

Option

白御飯の変更

+¥1,200 (税込)で白御飯をガーリックライスに変更

You can upgrade from Steamed Rice to Garlic Fried Rice.



りんくうディナー

RINKU DINNER

シーフードと和牛ステーキのコース

おもてなしの逸品取合せ

旬菜サラダ

シェフ厳選 海の幸

季節の焼き野菜

和牛フィレ肉 100g

又は

和牛ロース肉 100g

白御飯 (京丹後産 コシヒカリ)・汁物・香の物

デザート

ビタースイート珈琲 又は 紅茶

特選
和牛

¥16,000 (税込)



ブランド牛
鹿児島黒牛
をご提供いたします

厳選
和牛

¥13,000 (税込)

お肉の増量

プラス料金でお肉のボリュームアップを承ります。
スタッフにお尋ねください。

You can get extra portion of beef for an additional cost. Please ask the staff.

Option

白御飯の変更

+¥1,200 (税込)で白御飯をガーリックライスに変更

You can upgrade from Steamed Rice to Garlic Fried Rice.

エクセレントディナー

EXCELLENT DINNER

活オマール海老と和牛ステーキのコース

おもてなしの逸品取合せ

旬菜サラダ

活オマール海老(ハーフカット)

季節の焼き野菜

和牛フィレ肉 100g

又は

和牛ロース肉 100g

白御飯(京丹後産 コシヒカリ)・汁物・香の物

デザート

ビタースイート珈琲 又は 紅茶

特選
和牛

¥19,000 (税込)



ブランド牛
鹿児島黒牛
をご提供いたします

厳選
和牛

¥16,000 (税込)

お肉の増量

プラス料金でお肉のボリュームアップを承ります。
スタッフにお尋ねください。

You can get extra portion of beef for an additional cost. Please ask the staff.

Option

白御飯の変更

+¥1,200(税込)で白御飯をガーリックライスに変更

You can upgrade from Steamed Rice to Garlic Fried Rice.

プレミアムディナー

PREMIUM DINNER

内地産の活鮑と和牛ステーキのコース

おもてなしの逸品取合せ

旬菜サラダ

内地産 活鮑

季節の焼き野菜

和牛フィレ肉 100g

又は

和牛ロース肉 100g

白御飯 (京丹後産 コシヒカリ)・汁物・香の物

デザート

ビタースイート珈琲 又は 紅茶

特選
和牛

¥22,500 (税込)



ブランド牛
鹿児島黒牛
をご提供いたします

厳選
和牛

¥19,500 (税込)

お肉の増量

プラス料金でお肉のボリュームアップを承ります。
スタッフにお尋ねください。

You can get extra portion of beef for an additional cost. Please ask the staff.

Option

白御飯の変更

+¥1,200 (税込)で白御飯をガーリックライスに変更

You can upgrade from Steamed Rice to Garlic Fried Rice.

Menu

DINNER

D

ディナーメニュー

by Teppanyaki Rinku

Blissful Moment

至福のひとときを

アルティメットディナー

ULTIMATE DINNER

活オマール海老・鮑・特選和牛のコース

おもてなしの逸品取合せ

旬菜サラダ

内地産 活鮑

活オマール海老(ハーフカット)

季節の焼き野菜

和牛フィレ肉 100g

又は

和牛ロース肉 100g

白御飯(京丹後産 コシヒカリ)・汁物・香の物

デザート

ビタースイート珈琲 又は 紅茶

特選
和牛

¥28,000(税込)



ブランド牛
鹿児島黒牛
をご提供いたします

お肉の増量

プラス料金でお肉のボリュームアップを承ります。
スタッフにお尋ねください。

You can get extra portion of beef for an additional cost. Please ask the staff.

Option

白御飯の変更

+¥1,200(税込)で白御飯をガーリックライスに変更

You can upgrade from Steamed Rice to Garlic Fried Rice.