

Reservation required 3 days in advance. (from minimum 2 guests)

3日前までの要予約(2名様～)

Limited to
One Group
Per Day
1日1組限定

Private Room Plan Lobster

個室プラン ロブスター



Caviar on Blinis

キャビア・オ・ブリニス

Abalone with Bourguignon Butter and Colorful Vegetable Ravigote

あわびのブルギニヨンバターと彩り野菜のラヴィゴット

Yamagata Pork with Lentils

山形ポークとレンズ豆のプティサレ

Live Lobster with Crustacean Sauce

活オマール海老 甲殻類のソース

Grilled Seasonal Vegetables from Senshu with Aioli Sauce

Locally Produced and Consumed 地産地消 泉州産旬の野菜グリル アイオリソース

Kuroge Wagyu "Osaka Ume Beef" Loin 100g

黒毛和牛大阪ウメビーフ ロース 100g

Refreshing Vegetables

お口直しの野菜

Steamed White Rice with Pickles and Soup

白御飯・お漬物・汁物

Dessert

デザート

Coffee or Tea

珈琲又は紅茶

¥22,500 TAX inc.
(税込)

Additional charge
for changing Beef
お肉変更追加料金

Selected
Kuroge Wagyu Tenderloin
厳選黒毛和牛フィレ
⊕ ¥1,500 TAX inc.
(税込)

⊕
Optional Menu
オプション

An upgrade from Steamed White Rice to Garlic Rice is possible

白御飯 変更 京都京丹波産 赤彩卵 使用 ガーリックライス

⊕ ¥1,200 TAX inc.
(税込)

Reservation required 3 days in advance. (from minimum 2 guests)

3日前までの要予約(2名様～)

Limited to
One Group
Per Day
1日1組限定

Private Room Plan Ultimate

個室プラン アルティメット



Caviar on Blinis

キャビア・オ・ブリニス

Yamagata Pork with Lentils

山形ポークのプティサレ

Foie Gras Flan with Porcini and Mushroom Soup

フォアグラのフラン ポルチーニ茸とマッシュルームのスープ仕立て

Seafood and Winter Vegetable Salad with Coriander Vinaigrette

魚介類と冬野菜のサラダ仕立て コリアンダー風味のヴィネグレット

Sautéed Abalone with Chef's Inspiration Sauce

活け鮑ソテー シェフインスピレーション

Live Ise-Ebi" Lobster (half) with Truffle and Vermouth White Wine Sauce

活け伊勢海老(1/2)トリュフとヴェルモットのヴァンブランソース

Granité

お口直しの氷菓

Kuroge Wagyu "Osaka Ume Beef" Loin 80g

黒毛和牛大阪ウメビーフ ロース 80g

or
又は

Kuroge Wagyu Tenderloin 80g

黒毛和牛フィレ肉 80g

White Rice

白御飯

or
又は

Garlic Rice

ガーリックライス

Pickles and Soup

お漬物・汁物

Dessert

デザート

Coffee or Tea

珈琲又は紅茶

¥40,000 TAX inc.
(税込)