

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  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

山形ポークのブティサレ

### 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

黒毛和牛大阪うめビーフ 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)