

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



Amuse-bouche of Natural Cheese and Dried Fruits

ナチュラルチーズとドライフルーツのアミューズ

Herb-Marinated Salmon with Caviar

サーモンの香草マリネ キャビア添え

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 Celeriac Coulis and Truffle Essence

Locally Produced and Consumed 地産地消

泉州産旬の野菜グリル 根セロリのクーリー トリュフ風味

Kuroge Wagyu "Osaka Ume Beef" Loin 100g

黒毛和牛大阪ウメビーフ ロース 100g

Refreshing Vegetable Interlude

お口直しの野菜

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



Amuse-bouche of Natural Cheese and Dried Fruits

ナチュラルチーズとドライフルーツのアミューズ

Herb-Marinated Salmon with Caviar

サーモンの香草マリネ キャビア添え

Marinated Botan Shrimp with Celeriac Purée and Lobster Consommé Jelly

ボタン海老とセルリアックのピューレ オマールコンソメのジュレ

Sautéed Seasonal Vegetables with Mustard Sauce

季節野菜のソテー マスタードソース

Live Abalone, Chef's Inspiration

活け鮑 シェフインスピレーション

Live "Ise-Ebi" Lobster (half) with Lemon Sauce

活け伊勢海老(1/2)レモンソース

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

Refreshing Vegetable Interlude

お口直しの野菜

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)