

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



Herb-Crusted Oven-Baked Hamaguri Clams

ハマグリの香草パン粉焼き

Spring Vegetables and Seafood Gâteau with Balsamic and Basil Sauce

春野菜と魚介のガトー仕立て バルサミコとバジルソース

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 Mustard Sauce

Locally Produced and Consumed 地産地消 泉州産旬の野菜グリル マスタードソース

Kuroge Wagyu "Osaka Ume Beef" Loin 100g

黒毛和牛ウメビーフ 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日組限定

Private Room Plan Ultimate

個室プラン アルティメット



Herb-Crusted Oven-Baked Hamaguri Clams

ハマグリ of 香草パン粉焼き

Spring Vegetables and Seafood Gâteau with Balsamic and Basil Sauce

春野菜と魚介のガトー仕立て バルサミコとバジルソース

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 Vermouth Infused Sauce

活け伊勢海老(1/2)ベルモット風味のソース

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 80g

Refreshing Vegetable Interlude

お口直しの野菜

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)