

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



Seasonal Spring Onion Mousse with Consommé Jelly

新玉ねぎのムース コンソメジュレ

Marinated Scallops in Spring Vegetable Soup

ホタテ貝のマリネ 春野菜のスープ仕立て

Live Lobster with Truffle-Scented Butter Sauce

活オマール海老 トリュフ風味のバターソース

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 Red Miso Soup

白御飯・お漬物・赤出汁

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

Kuroge Wagyu Tenderloin

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



Seasonal Spring Onion Mousse with Consommé Jelly

新玉ねぎのムース コンソメジュレ

Marinated Scallops in Spring Vegetable Soup

ホタテ貝のマリネ 春野菜のスープ仕立て

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 Vin Blanc Sauce

活け伊勢海老(1/2)ヴァンブランソース

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 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 Red Miso Soup

お漬物・赤出汁

Dessert

デザート

Coffee or Tea

珈琲又は紅茶

¥40,000 TAX inc.
(税込)