

Reservation required 1 week in advance.

1週間前までの要予約

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



Today's Amuse-Bouche

本日のアミューズ

Seafood and Summer Vegetables en Papillote

魚介類と夏野菜のパピヨット

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 Whole-Grain Mustard Sauce

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

Kuroge Wagyu "Osaka Ume Beef" Loin 100g

黒毛和牛大阪ウメビーフ ロース100g

Refreshing 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

¥23,500 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 1 week in advance.

1週間前までの要予約

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



Today's Amuse-Bouche

本日のアミューズ

Seafood and Summer Vegetables en Papillote

魚介類と夏野菜のパピヨット

Sautéed Seasonal Vegetables with Whole-Grain Mustard Sauce

季節野菜のソテー 粒マスタードソース

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)