

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 Setsuki 個室プラン 雪琴



Amuse-Bouche

アミューズ

Marinated Norwegian Salmon with Autumn Vegetables

ノルウェーサーモンのマリネ 秋野菜添え

"Ise-Ebi" Lobster Sashimi

活伊勢海老のお造り

"Ise-Ebi" Lobster Teppanyaki

伊勢海老の鉄板焼き

Grilled Seasonal Vegetables from Senshu (5 kinds)

Locally Produced and Consumed 地産地消 泉州産季節の焼き野菜5種類

Kuroge Wagyu Tenderloin 40g and Kuroge Wagyu "Osaka Ume Beef" Loin 40g

黒毛和牛フィレ40gと 黒毛和牛大阪ウメビーフ ロース40g

Refreshing Vegetable Interlude

お口直しの野菜

White Rice with Pickles and Red Miso Soup

白御飯 香の物 赤出汁

Seasonal Dessert

季節のデザート

Coffee or Tea

珈琲又は紅茶

¥25,000 incl. tax
(税込)

※As Osaka Ume Beef is very limited, it may be replaced with Selected Kuroge Wagyu depending on availability.

※大阪ウメビーフは希少な和牛のため、入荷状況により厳選黒毛和牛に変更となる場合がございます。

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 **Souten** 個室プラン 蒼天



Amuse-Bouche

アミューズ

Marinated Norwegian Salmon with Autumn Vegetables

ノルウェーサーモンのマリネ 秋野菜添え

"Ise-Ebi" Lobster Sashimi

活伊勢海老のお造り

"Ise-Ebi" Lobster Teppanyaki

伊勢海老の鉄板焼き

Live Abalone Teppanyaki

活鮑の鉄板焼

Grilled Seasonal Vegetables from Senshu (5 kinds)

Locally Produced and Consumed 地産地消 泉州産季節の焼き野菜5種類

Kuroge Wagyu Tenderloin 40g and Kuroge Wagyu "Osaka Ume Beef" Loin 40g

黒毛和牛フィレ40gと黒毛和牛大阪ウメビーフ ロース40g

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

香の物 赤出汁

Seasonal Dessert

季節のデザート

Coffee or Tea

珈琲又は紅茶

¥45,000 incl. tax
(税込)

※As Osaka Ume Beef is very limited, it may be replaced with Selected Kuroge Wagyu depending on availability.

※大阪ウメビーフは希少な和牛のため、入荷状況により厳選黒毛和牛に変更となる場合がございます。