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

King Crab and Winter Vegetables Braised in Consommé, Garnished with Caviar
タラバ蟹と冬野菜コンソメ煮のサラダ仕立て　キャビア乗せ

"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 Yamagata Yonezawa Beef ※Loin 40g
黒毛和牛フィレ40gと 山形 米沢牛※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)

※Yonezawa Beef may be replaced with another selected Kuroge Wagyu, depending on market availability.
※入荷状況により、米沢牛からその他の厳選黒毛和牛へ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

King Crab and Winter Vegetables Braised in Consommé, Garnished with Caviar
タラバ蟹と冬野菜コンソメ煮のサラダ仕立て　キャビア乗せ

"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 Yamagata Yonezawa Beef ※Loin 40g
黒毛和牛フィレ40gと山形 米沢牛※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)

※Yonezawa Beef may be replaced with another selected Kuroge Wagyu, depending on market availability.
※入荷状況により、米沢牛からその他の厳選黒毛和牛へ変更となる場合がございます。