

# 平日限定ランチ

-Weekday Lunch-

7,200

京野菜のミネストローネ

Kyoto vegetable Minestrone

ダイスカットステーキ 80g

Japanese beef cubed cut steak 80g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

Garlic rice with beef, mushroom and egg

(+1,450)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

和牛ほっかけそばめし

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

(+1,450)

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



～オプションメニュー～

Optional menu

フォアグラ (60g)

Foie Gras

2,800

魚 (60g)

Fish

2,600

活け車海老 (1 尾)

Tiger prawn (whole)

3,000

活けエゾ鮑 (1 杯)

Abalone (whole)

6,000

活けイセ海老 (1 尾)

Lobster (whole)

14,000

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.
- 仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

# シーフードランチ

Seafood Lunch

9,000

カンパチのカルパッチョ、オカヒジキのマスタードマリネ、レモングラスのドレッシング  
Kanpachi Carpaccio, marinated Hijiki with mustard, lemongrass dressing

京野菜のミネストローネ  
Kyoto vegetable Minestrone

厳選魚介類の鉄板焼（北海道産帆立貝柱、長崎漁港の魚、オマール海老、紋甲イカ）  
Selected Teppanyaki seafood [scallop from Hokkaido, fish from Nagasaki, lobster, squid]

季節の焼き野菜  
Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで  
Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン  
Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、魚介と茸類のガーリックライス (+1,450)  
Garlic rice with seafood, mushroom and egg

銀杏特製お好み焼き (+1,450)  
Okonomiyaki ICHO style

和牛ほっかけそばめし (+1,450)  
Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

シェフのお薦めデザート  
Chef's dessert



## ～オプションメニュー～ Optional menu

|            |                     |        |
|------------|---------------------|--------|
| フォアグラ（60g） | Foie Gras           | 2,800  |
| 魚（60g）     | Fish                | 2,600  |
| 活け車海老（1尾）  | Tiger prawn (whole) | 3,000  |
| 活けエゾ鮑（1杯）  | Abalone (whole)     | 6,000  |
| 活けイセ海老（1尾） | Lobster (whole)     | 14,000 |

●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.  
●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.  
●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

# ダイスカットランチ

Japanese Beef (cubed cut) Lunch

9,000

(国産牛フィレ肉のサイコロステーキランチ)

カンパチのカルパッチョ、オカヒジキのマスタードマリネ、レモングラスのドレッシング

Kanpachi Carpaccio, marinated Hijiki with mustard, lemongrass dressing

京野菜のミネストローネ

Kyoto vegetable Minestrone

国産牛フィレ肉のダイスカットステーキ 100g

Japanese beef cubed cut steak 100g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with beef, mushroom and egg

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

和牛ほっかけそばめし

(+1,450)

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



ご提供いたします料理は 8 品目のアレルギー表示をしております。  
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

# 国産 F1 牛ランチ

Japanese F1 beef lunch

11,000

## 国産 F1 牛フィレ肉ステーキのランチコース



カンパチのカルパッチョ、オカヒジキのマスタードマリネ、レモングラスのドレッシング  
Kanpachi Carpaccio, marinated Hijiki with mustard, lemongrass dressing

京野菜のミネストローネ  
Kyoto vegetable Minestrone

国産 F1 牛フィレ肉 120g  
Japanese F1 beef tenderloin 120g

季節の焼き野菜  
Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで  
Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン  
Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス (+1,450)  
Garlic rice with beef, mushroom and egg

銀杏特製お好み焼き (+1,450)  
Okonomiyaki ICHO style

和牛ぼっかけそばめし (+1,450)  
Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

シェフのお薦めデザート  
Chef's dessert



ご提供いたします料理は 8 品目のアレルギー表示をしております。  
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

# 黒毛和牛ランチ

A-4 ranked Japanese black beef lunch

14,000

A-4 ランク牛フィレ肉ステーキのランチコース



カンパチのカルパッチョ、オカヒジキのマスタードマリネ、レモングラスのドレッシング

Kanpachi Carpaccio, marinated Hijiki with mustard, lemongrass dressing

京野菜のミネストローネ

Kyoto vegetable Minestrone

特撰黒毛和牛 A-4 ランク ロース肉 100 g または フィレ肉 100g

A-4 ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 100g or tenderloin 100g

季節の焼き野菜

Tteppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

Garlic rice with beef, mushroom and egg

(+1,450)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

和牛ほっかけそばめし

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

(+1,450)

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

# プレミアムランチ

Premium Lunch

20,000

泉州タコ、水ナスのマリネサラダ、ハーブ香るソース  
Senshu octopus and Senshu eggplant marinade salad with Herb-infused sauce

京野菜のミネストローネ  
Kyoto vegetable Minestrone

活け鮑の鉄板焼き  
Teppanyaki abalone

極上黒毛和牛 A-5 ランク ロース肉 100 g または フィレ肉 100g  
A-5 ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 100g or tenderloin 100g

季節の焼き野菜  
Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで  
Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン  
Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス (+1,450)  
Garlic rice with beef, mushroom and egg

銀杏特製お好み焼き (+1,450)  
Okonomiyaki ICHO style

和牛ほっかけそばめし (+1,450)  
Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

シェフのお薦めデザート  
Chef's dessert



表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。  
All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

# 御堂筋-MIDOSUJI-

Japanese Black Beef Wagyu Course

14,000

## 小 前 菜

Small appetizer

## 京野菜のミネストローネ

Kyoto vegetable Minestrone

## 特撰黒毛和牛 A-4 ランク ロース肉 80g または フィレ肉 80g

A-4ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 80g or tenderloin 80g

## 季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

## 野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

## ご飯 または パン

Rice or bread

## 金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

Garlic rice with beef, mushroom and egg

(+1,450)

## 銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

## 和牛ほっかけそばめし

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

(+1,450)

## シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



## ～オプションメニュー～

Optional menu

フォアグラ (60g)

Foie Gras

2,800

魚 (60g)

Fish

2,600

活け車海老 (1 尾)

Tiger prawn (whole)

3,000

活けエゾ鮑 (1 杯)

Abalone (whole)

6,000

活けイセ海老 (1 尾)

Lobster (whole)

14,000

●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

# 銀杏-ICHO-

Japanese Black Beef Wagyu Course  
(フィレまたはロースステーキコース)

19,500

## 小 前 菜

Small appetizer

泉州タコ、水ナスのマリネサラダ、ハーブ香るソース

Senshu octopus and Senshu eggplant marinade salad with Herb-infused sauce

京野菜のミネストローネ

Kyoto vegetable Minestrone

特撰黒毛和牛 A-4 ランク ロース肉 100g または フィレ肉 100g

A-4ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 100g or tenderloin 100g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

Garlic rice with beef, mushroom and egg

(+1,450)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

和牛ほっかけそばめし

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

(+1,450)

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



～オプションメニュー～

Optional menu

|              |                     |        |
|--------------|---------------------|--------|
| フォアグラ (60g)  | Foie Gras           | 2,800  |
| 魚 (60g)      | Fish                | 2,600  |
| 活け車海老 (1 尾)  | Tiger prawn (whole) | 3,000  |
| 活けエゾ鮑 (1 杯)  | Abalone (whole)     | 6,000  |
| 活けイセ海老 (1 尾) | Lobster (whole)     | 14,000 |

●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.



# 彩-IRODORI-

(A-4 黒毛和牛ステーキと海鮮のフルコース) 25,000

Wagyu Course with Seafood

## 小 前 菜

Small appetizer

泉州タコ、水ナスのマリネサラダ、ハーブ香るソース

Senshu octopus and Senshu eggplant marinade salad with Herb-infused sauce

京野菜のミネストローネ

Kyoto vegetable Minestrone

活け車海老と北海道産帆立貝柱の鉄板焼き

Teppanyaki seafood (Fresh prawn Hokkaido scallop)

特撰黒毛和牛 A-4 ランク ロース肉 100g または フィレ肉 100g

A-4ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 80g or tenderloin 80g

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with beef, mushroom and egg

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

和牛ほっかけそばめし

(+1,450)

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.

●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

# 極上黒毛和牛コース

Premium Japanese Black Beef Wagyu Course

30,000

## 小 前 菜

Small appetizer

### 泉州タコ、水ナスのマリネサラダ、ハーブ香るソース

Senshu octopus and Senshu eggplant marinade salad with Herb-infused sauce

### 京野菜のミネストローネ

Kyoto vegetable Minestrone

### 活け鮑の鉄板焼

Teppanyaki fresh abalone

### 極上黒毛和牛 A-5 ランク ロース肉 100g または フィレ肉 100g

A-5 ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 100g or tenderloin 100g

### 季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

### 野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

### ご飯 または パン

Rice or bread

### 金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with beef, mushroom and egg

### 銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

### 和牛ほっかけそばめし

(+1,450)

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

### シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.  
●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.  
●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.

# 極-KIWAMI-

Premium Pair Course

68,000 (2名様)

(A5 ランク黒毛和牛、活イセ海老、鮑の贅沢ペアコース)

グラスシャンパン

A glass of Champagne

小 前 菜

Small appetizer

イタリア産キャビアと泉州タコ、水ナスのマリネサラダ、ハーブ香るソース

Italian caviar, Senshu octopus and Senshu eggplant marinade salad with Herb-infused sauce

活け鮑の鉄板焼 (おひとり様につき1杯)

Teppanyaki abalone (1whole per person)

活イセ海老の鉄板焼 (おひとり様につき半尾)

Ise lobster (half per person)

極上黒毛和牛 A-5 ランク フィレ肉またはロース肉 (おひとり様につき100g)

A-5 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin or sirloin (100g per person)

季節の焼き野菜

Teppanyaki vegetables in season

野菜サラダ 自家製ドレッシングで

Vegetable salad served with homemade dressing

ご飯 または パン

Rice or bread

金鶏の赤彩卵を使った、牛肉と茸類のガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with beef, mushroom and egg

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO style

和牛ほっかけそばめし

(+1,450)

Wagyu Bokkake Soba Rice (Fried rice with beef tendon and noodle)

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



●食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.  
●表示価格はサービス料・消費税を含む総額表示となります。All prices listed are inclusive of consumption tax and service charge.  
●仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合があります。We may change the menu depending on buying situation.