平日限定ランチ

-Weekday Lunch-

7,200

4 種のきのこを使ったポタージュスープ
Potage soup with four kinds of mushrooms

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 (+1,450)
Garlic rice with beef, mushroom and egg

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

シェフのお薦めデザート
Chef's dessert

～オプションメニュー～
Oprional 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

鰹のたたきガーリックレモンマリネタプナードとバルサミコのソース
Seared bonito with garlic lemon marinade tapenade, balsamic sauce

4 種のきのこを使ったポタージュスープ
Potage soup with four kinds of mushrooms

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

シェフのお薦めデザート
Chef's dessert

～オプションメニュー～
Oprional 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.

国産 F1 牛フィレランチ

Japanese F1 Beef Lunch

9,000～

鰹のたたきガーリックレモンマリネタプナードとバルサミコのソース
Seared bonito with garlic lemon marinade tapenade, balsamic sauce

4 種のきのこを使ったポタージュスープ
Potage soup with four kinds of mushrooms

国産 F1 牛フィレ肉　100g
Japanese F1 beef tenderloin steak 100g

国産 F1 牛フィレ肉　120g (+1,000)
Japanese F1 beef tenderloin steak 120g

国産 F1 牛フィレ肉　150g (+2,500)
Japanese F1 beef tenderloin steak 150g

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

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 品目のアレルゲン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 牛と海鮮ランチ

Japanese F1 beef & seafood lunch

11,000～

鰹のたたきガーリックレモンマリネタプナードとバルサミコのソース
Seared bonito with garlic lemon marinade tapenade, balsamic sauce

4 種のきのこを使ったポタージュスープ
Potage soup with four kinds of mushrooms

厳選、白身魚と北海道産帆立貝柱の鉄板焼き
Teppanyaki fish and Hokkaido scallop

国産 F1 牛フィレ肉　100g
Japanese F1 beef tenderloin steak 100g

国産 F1 牛フィレ肉　120g (+1,000)
Japanese F1 beef tenderloin steak 120g

国産 F1 牛フィレ肉　150g (+2,500)
Japanese F1 beef tenderloin steak 150g

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

シェフのお薦めデザート
Chef's dessert

エビ Shrimp　カニ Crab　小麦 Wheat　卵 Egg　そば Buckwheat　乳 Milk　落花生 Peanut　くるみ Walnut

ご提供いたします料理は 8 品目のアレルゲン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

A-4 ランク牛フィレ肉ステーキのランチコース

14,000～

鰹のたたきガーリックレモンマリネタプナードとバルサミコのソース
Seared bonito with garlic lemon marinade tapenade, balsamic sauce

4 種のきのこを使ったポタージュスープ
Potage soup with four kinds of mushrooms

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 100ｇ または ロース肉 100g
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 120ｇ または ロース肉 120g (+1,800)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 150ｇ または ロース肉 150g (+3,200)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

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～

金目鯛の炙りと秋野菜のマリネ　ヴィネグレットジャポネソース
Lightly seared golden-eye snapper with marinated autumn vegetables and Japanese vinaigrette sauce

イタリア産キャビアを詰めた旬野菜のムースとビーフコンソメのジュレ
Seasonal Vegetable mousse stuffed with Italian caviar and beef consommé Jelly

活け鮑の鉄板焼き
Teppanyaki　abalone

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

極上黒毛和牛 A-5 ランク　フィレ肉 120g または　ロース肉 120g (+2,000)
Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

極上黒毛和牛 A-4 ランク　フィレ肉 150g または　ロース肉 150g (+3,500)
Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

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
雲丹と牛ロースの炙り
Lightly seared sea urchin and beef loin

4 種のきのこを使ったポタージュスープ
Potage soup with four kinds of mushrooms

特撰黒毛和牛 A-4 ランク　フィレ肉 80g　または　ロース肉 80g
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 80g or ribloin 80g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク　フィレ肉 100g　または　ロース肉 100g (+1,800)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク　フィレ肉 120g　または　ロース肉 120g (+3,200)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク　フィレ肉 150g　または　ロース肉 150g (+4,000)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

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.

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
雲丹と牛ロースの炙り
Lightly seared sea urchin and beef loin

金目鯛の炙りと秋野菜のマリネ　ヴィネグレットジャポネソース
Lightly seared golden-eye snapper with marinated autumn vegetables and Japanese vinaigrette sauce

4 種のきのこを使ったポタージュスープ
Potage soup with four kinds of mushrooms

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 120g または ロース肉 120g (+1,800)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g (+3,200)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

シェフのお薦めデザート
Chef's dessert

～オプションメニュー～
Oprional 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)

Wagyu Course with Seafood

25,000～

小　前　菜
雲丹と牛ロースの炙り
Lightly seared sea urchin and beef loin

金目鯛の炙りと秋野菜のマリネ　ヴィネグレットジャポネソース
Lightly seared golden-eye snapper with marinated autumn vegetables and Japanese vinaigrette sauce

4 種のきのこを使ったポタージュスープ
Potage soup with four kinds of mushrooms

活け車海老と北海道産帆立貝柱の鉄板焼
Teppanyaki seafood (Fresh prawn Hokkaido scallop)

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 120g または ロース肉 120g (+1,800)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g (+3,200)
Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

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
雲丹と牛ロースの炙り
Lightly seared sea urchin and beef loin

金目鯛の炙りと秋野菜のマリネ　ヴィネグレットジャポネソース
Lightly seared golden-eye snapper with marinated autumn vegetables and Japanese vinaigrette sauce

イタリア産キャビアを詰めた旬野菜のムースとビーフコンソメのジュレ
Seasonal Vegetable mousse stuffed with Italian caviar and beef consommé jelly

活け鮑の鉄板焼
Teppanyaki fresh abalone

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

極上黒毛和牛 A-5 ランクフィレ肉 120g または ロース肉 120g (+2,000)
Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

極上黒毛和牛 A-5 ランクフィレ肉 150g または ロース肉 150g (+3,500)
Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

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

金目鯛の炙りと秋野菜のマリネ　ヴィネグレットジャポネソース
Lightly seared golden-eye snapper with marinated autumn vegetables and Japanese vinaigrette sauce

イタリア産キャビアを詰めた旬野菜のムースとビーフコンソメのジュレ
Seasonal Vegetable mousse stuffed with Italian caviar and beef consommé jelly

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)

極上牛の愉しみ方をお選びください
Select your way how to enjoy premium beef

A）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)

B）極上黒毛和牛 A-5 ランク　フィレ肉、ロース肉（おひとり様につき各 50g）
A-5 ranked Japanese black beef Wagyu tenderloin and sirloin (50g each, per beef, 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

ひんやりトマト冷麺 (+1,450)
Cold noodles with tomato

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.