

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

香川県産はつ恋キュンッれもとさつまいものポタージュスープ

Sweet potato potage soup with "Kyun Lemon" from Kagawa

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

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

(+1,800)

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 120g または ロース肉 120g

Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

(+3,600)

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 150g または ロース肉 150g

Japanese black beef Wagyu A-4 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

(+6,300)

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)

和牛しぐれ煮釜玉讃岐うどん

Sanuki Udon with Wagyu Shigure-ni (braised Wagyu) in Kama-tama style

(+1,450)

シェフのお薦めデザート

Chef's dessert



シーフードディナーコース

Seafood Course Dinner

16,000

小 前 菜 Small appetizer

香川県産オリーブハマチと長芋のコンフィ 柚子香る鬼おろしソース
Olive Hamachi fish from Kagawa and yam confit with Yuzu-flavored grated Daikon sauce

香川県産はつ恋キュンッれもんとさつまいものポタージュスープ
Sweet potato potage soup with "Kyun Lemon" from Kagawa

活け鮑の鉄板焼き Teppanyaki fresh abalone

厳選魚介類の鉄板焼（北海道産帆立貝柱、オマール海老、長崎漁港の魚、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

和牛しぐれ煮釜玉讃岐うどん (+1,450)
Sanuki Udon with Wagyu Shigure-ni (braised Wagyu) in Kama-tama style

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.

- 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

香川県産オリーブハマチと長芋のコンフィ 柚子香る鬼おろしソース
Olive Hamachi fish from Kagawa and yam confit with Yuzu-flavored grated Daikon sauce

香川県産はつ恋キュンッれもんとさつまいものポタージュスープ
Sweet potato potage soup with "Kyun Lemon" from Kagawa

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 (+4,500)
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

和牛しぐれ煮釜玉讃岐うどん (+1,450)
Sanuki Udon with Wagyu Shigure-ni (braised Wagyu) in Kama-tama style

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)

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

香川県産オリーブハマチと長芋のコンフィ 柚子香る鬼おろしソース
Olive Hamachi fish from Kagawa and yam confit with Yuzu-flavored grated Daikon sauce

香川県産はつ恋キュンッれもんとさつまいものポタージュスープ
Sweet potato potage soup with "Kyun Lemon" from Kagawa

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 (+4,500)
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

和牛しぐれ煮釜玉讃岐うどん (+1,450)
Sanuki Udon with Wagyu Shigure-ni (braised Wagyu) in Kama-tama style

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.



香川からの秋の便り

極上オリーブ牛コース

" Olive-fed Wagyu Beef " from Kagawa Course

30,000～

小 前 菜

雲丹と牛ロースの炙り

Lightly seared sea urchin and beef loin

イタリア産キャビアをあしらった香川県産オリーブハマチと長芋のコンフィのタルタル

Tartare of olive Hamachi fish from Kagawa and yam confits garnished with Italian caviar

香川県漁港のシーフードの軽いアクアパッツァ 高尾農園のオリーブオイルの香りを閉じ込めたフィルム仕立てで

Light Aqua Pazza with seafood from Kagawa, encased in a film infused with olive oil from Takao farm

活け鮑の鉄板焼

Teppanyaki fresh abalone

香川県産極上オリーブ牛 A-5 ランク フィレ肉 100g または ロース肉 100g

" Olive-fed Wagyu Beef " from Kagawa A-5 ranked tenderloin 100g or ribloin 100g

香川県産極上オリーブ牛 A-5 ランクフィレ肉 120g または ロース肉 120g

(+2,400)

" Olive-fed Wagyu Beef " from Kagawa A-5 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

香川県産極上オリーブ牛 A-5 ランクフィレ肉 150g または ロース肉 150g

(+6,000)

" Olive-fed Wagyu Beef " from Kagawa 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

和牛しぐれ煮釜玉讃岐うどん

(+1,450)

Sanuki Udon with Wagyu Shigure-ni (braised Wagyu) in Kama-tama style

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

イタリア産キャビアをあしらった香川県産オリーブハマチと長芋のコンフィのタルタル

Tartare of olive Hamachi fish from Kagawa and yam confits garnished with Italian caviar

香川県漁港のシーフードの軽いアクアパッツァ 高尾農園のオリーブオイルの香りを閉じ込めたフィルム仕立てで

Light Aqua Pazza with seafood from Kagawa, encased in a film infused with olive oil from Takao farm

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)

極上牛の楽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

和牛しぐれ煮釜玉讃岐うどん

(+1,450)

Sanuki Udon with Wagyu Shigure-ni (braised Wagyu) in Kama-tama style

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.