

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

ベーコン香るポタージュ パルマンティエ

Potato purée soup with bacon

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

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

Garlic rice with beef and egg ICHO style

(+1,450)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

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.

シーフードディナーコース

Seafood Course Dinner

16,000

小 前 菜
Small appetizer

寒鰯と白ネギのエチュベ 山葵香るシャリアピンソース
Winter yellowtail and white leek étuvée, wasabi-scented Chaliapin sauce

ベーコン香るポタージュ パルマンティエ
Potato purée soup with bacon

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、烏賊）
Selected Teppanyaki seafood [scallop from Hokkaido, lobster, fish from Nagasaki, 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

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス (+1,450)
Garlic rice with seafood and egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き (+1,450)
Okonomivaki ICHO 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

寒鰯と白ネギのエチューベ 山葵香るシャリアピンソース
Winter yellowtail and white leek étuvée, wasabi-scented Chaliapin sauce

ベーコン香るポタージュ パルマンティエ
Potato purée soup with bacon

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

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス (+1,450)
Garlic rice with beef and egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き (+1,450)
Okonomiyaki ICHO 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 (50g)	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

寒鰯と白ネギのエチューベ 山葵香るシャリアピンソース
Winter yellowtail and white leek étuvée, wasabi-scented Chaliapin sauce

ベーコン香るポタージュ パルマンティエ
Potato purée soup with bacon

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

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

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス (+1,450)
Garlic rice with beef and egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き (+1,450)
Okonomiyaki ICHO 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.



冬の贅沢時間

冬の贅沢時間コース

Winter indulgence Course

30,000～

小 前 菜 雲丹と牛ロースの炙り

Lightly seared sea urchin and beef loin

寒鰯と白ネギのエチューベ 山葵香るシャリアピンソース

Winter yellowtail and white leek étuvée, wasabi-scented Chaliapin 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 filled with Italian caviar, beef consommé jelly

焼きタラバガニまたは活け鮑の鉄板焼

Teppanyaki king crab or 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

Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 120g or ribloin 120g

(+2,400)

極上黒毛和牛 A-5 ランクフィレ肉 150g または ロース肉 150g

Japanese black beef Wagyu A-5 ranked tenderloin 150g or ribloin 150g

(+6,000)

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

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

Garlic rice with beef and egg ICHO style

(+1,450)

銀杏特製お好み焼き

Okonomiyaki ICHO style

(+1,450)

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

寒鰯と白ネギのエチューベ 山葵香るシャリアピンソース

Winter yellowtail and white leek étuvée, wasabi-scented Chaliapin 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 filled with Italian caviar, 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 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

銀杏特製、金鶏の卵を使ったガーリックライス

(+1,450)

Garlic rice with beef and egg ICHO style

銀杏特製お好み焼き

(+1,450)

Okonomiyaki ICHO 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.