

平日限定ランチ

-Weekday Lunch-

7,200

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

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

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.

国産 F1 牛フィレランチ

Japanese F1 Beef Lunch

9,000〜

鯛のマリネと柿、春菊のカプレーゼ仕立て
Marinated sea bream with persimmon and shungiku ,Caprese-style

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

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

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



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.

シーフードランチ

Seafood Lunch

9,000

鯛のマリネと柿、春菊のカプレーゼ仕立て
Marinated sea bream with persimmon and shungiku ,Caprese-style

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

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、烏賊）
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

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 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.

国産 F1 牛と海鮮ランチ

Japanese F1 beef & seafood lunch

11,000～



鯛のマリネと柿、春菊のカプレーゼ仕立て
Marinated sea bream with persimmon and shungiku ,Caprese-style

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

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

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



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



鯛のマリネと柿、春菊のカプレーゼ仕立て

Marinated sea bream with persimmon and shungiku ,Caprese-style

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 100 g 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 120 g 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 150 g 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



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.



冬の贅沢時間

プレミアムランチ

Premium Lunch

20,000～

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

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

(+2,400)

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

(+6,000)

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

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



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

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



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.