

# 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

## あられと和出汁で仕上げた大根のポタージュスープ

Rice crackers and white radish potage made with Japanese style broth

### 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

### 真鱈のベニエ 柚子胡椒風味のトマトソース

Codfish beignet with tomato and yuzu citrus pepper sauce

### あられと和出汁で仕上げた大根のポタージュスープ

Rice crackers and white radish potage made with Japanese style broth

### 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)

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.

- 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

真鱈のベニエ 柚子胡椒風味のトマトソース  
Codfish beignet with tomato and yuzu citrus pepper sauce

あられと和出汁で仕上げた大根のポタージュスープ  
Rice crackers and white radish potage made with Japanese style broth

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

真鱈のベニエ 柚子胡椒風味のトマトソース  
Codfish beignet with tomato and yuzu citrus peppar sauce

あられと和出汁で仕上げた大根のポタージュスープ  
Rice crackers and white radish potage made with Japanese style broth

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

## 真鱈のベニエ 柚子胡椒風味のトマトソース

Codfish beignet with tomato and yuzu citrus pepper 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

Caviar and vegetables mousse and beef stock soup jelly

## 活け鮑の鉄板焼または焼きタラバガニ

Teppanyaki fresh abalone or Teppanyaki king crab

### 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



●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

真鱈のベニエ 柚子胡椒風味のトマトソース

Codfish beignet with tomato and yuzu citrus pepper 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

Caviar and vegetables mousse and beef stock soup 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.