

御堂筋-MIDOSUJI-

Japanese Black Beef Wagyu Course

14,000〜

小前菜

Small appetizer

新玉ねぎと桜エビのポタージュスープ

New onion and Sakura shrimp potage soup

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)

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼

Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

(+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

長崎港直送魚の軽い炙り 宮崎県産 日向夏のドレッシングで
Grilled fresh fish from Nagasaki and with citrus tamurana dressing from Miyazaki

新玉ねぎと桜エビのポタージュスープ

New onion and Sakura shrimp potage soup

活け鮑の鉄板焼き

Teppanyaki fresh abalone

厳選魚介類の鉄板焼（オマール海老、長崎漁港の魚、帆立貝柱、烏賊）

Selected Teppanyaki seafood [lobster, fish from Nagasaki, scallop, 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

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼

(+1,450)

Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

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

19,500〜

小前菜

Small appetizer

長崎港直送魚の軽い炙り 宮崎県産 日向夏のドレッシングで
Grilled fresh fish from Nagasaki and with citrus tamurana dressing from Miyazaki

新玉ねぎと桜エビのポタージュスープ

New onion and Sakura shrimp potage soup

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 100g 又は ロース肉 100g

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

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 120g 又は ロース肉 120g

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

(+1,800)

特撰黒毛和牛 A-4 ランク フィレ肉 150g 又は ロース肉 150g

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

(+4,500)

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)

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼

Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

(+1,450)

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

Small appetizer

長崎港直送魚の軽い炙り 宮崎県産 日向夏のドレッシングで

Grilled fresh fish from Nagasaki and with citrus tamurana dressing from Mivazaki

新玉ねぎと桜エビのポタージュスープ

New onion and Sakura shrimp potage soup

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

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

(+1,800)

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

(+4,500)

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)

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼

Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

(+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.



九州フェア

極上黒毛和牛コース

Premium Japanese Black Beef Wagyu Course

30,000～

小前菜

Small appetizer

長崎港直送魚の軽い炙り 宮崎県産 日向夏のドレッシングで
Grilled fresh fish from Nagasaki and with citrus tamurana dressing from Miyazaki

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

Teppanyaki fresh abalone

日本一を受賞した鹿児島県 A-5 ランク 黒牛のフィレ肉 100 g 又はロース肉 100 g

A-5 ranked Japanese black beef Wagyu ribloin 100g or tenderloin 100g

日本一を受賞した鹿児島県 A-5 ランク 黒牛のフィレ肉 120 g 又はロース肉 120 g (+2,400)

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

日本一を受賞した鹿児島県 A-5 ランク 黒牛のフィレ肉 150 g 又はロース肉 150 g (+6,000)

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

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼 (+1,450)

Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

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

長崎港直送魚の軽い炙り 宮崎県産 日向夏のドレッシングで
Grilled fresh fish from Nagasaki and with citrus tamurana dressing from Miyazaki

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)

日本一を受賞した鹿児島県 A-5 ランク 黒牛フィレ肉
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

鉄板で仕上げる 博多明太子玉子焼き丼 (+1,450)

Spicy fish eggs and rolled omelet rice bowl

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.