

和牛・海の幸 ~'Wagyu' beef and Seafood~

* 神戸牛・霜降り和牛の単品にはサラダが付きます。

神戸牛ロース 100g ¥19,500
Kobe beef sirloin steak 100g
神戸西冷牛 100g

霜降り黒毛和牛フィレ 80g ¥10,500
Prime quality 'Wagyu' beef tenderloin steak 80g
日式牛柳 80g

霜降り黒毛和牛ロース 100g ¥10,500
Prime quality 'Wagyu' beef sirloin steak 100g
日式西冷牛 100g

* 追加はご希望のグラム数でご用意させていただきます。

神戸牛ロース 10g (+¥1,200)

黒毛和牛フィレ 10g (+¥900) 黒毛和牛ロース 10g (+¥700)

The amount of Kobe beef may be increased in 10g increments

(Additional 10g of sirloin for +¥1,200)

The amount of Japanese beef may be increased in 10g increments

(Additional 10g of tenderloin for +¥900) (Additional 10g of Sirloin for +¥700)

四季の食材を使った創作前菜 ¥2,760
Original appetizer
銀杏逸品温野菜

国産活け伊勢海老の鉄板焼
Grilled Japanese spiny lobster 1尾 ¥15,000
国産龙虾鉄板焼 半身 ¥7,500

その他 ~OTHERS~

日本各地より取り寄せた旬野菜の鉄板焼 ¥1,500
Grilled Japanese vegetables
日本各地蔬菜鉄板焼

地元泉州産野菜を盛り込んだサラダ ¥1,000
Salad of locally produced vegetables from the 'Senshu' area
本地泉州産蔬菜沙拉

白ご飯 赤だし、香の物 ¥800
Steamed rice (with miso soup and pickles)
白米饭、酱菜、红味噌汤

ガーリックライス 赤だし、香の物 ¥1,600
Fried garlic rice with miso soup and pickles
大蒜炒饭、酱菜、红味噌汤

～デザート～

本日デザート ¥1,200
Today's dessert
今日的甜品