

Lunch

レディースランチ 5月1日~6月30日

やわらかく仕上げたきびなごのマリネ サラダ仕立て

本日のスープ

旬のイサキの鉄板焼 季節野菜添え おろしポン酢ソース

御飯・味噌汁

香の物

デザート

コーヒー



女性4名様以上のご利用で1名無料になります。

1名様 ¥2,310

ジューシーハンバーグランチ

フレッシュサラダ

ハンバーグ(180g)
デミグラスソース 又は おろしポン酢

御飯セット(御飯・汁物・香の物)
又は
パンセット(パン・スープ)

デザート

コーヒー



1名様 ¥2,310

シーフードランチ

本日の前菜 サラダ仕立て

なにわ特製 ジャガ芋のクレープ

下記5品より違う3品をそれぞれお選びください。

オマール海老(1/2尾) / 文甲イカ(2切れ)
帆立貝柱 2個 / 本日の鮮魚 / 海老 2尾

焼き野菜

白御飯・味噌汁・香の物

デザート・コーヒー



1名様 ¥2,888

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。
写真はイメージです。

Lunch

鉄板焼ランチ

本日の前菜 サラダ仕立て

なにわ特製 ジャガ芋のクレープ

牛フィレ肉 (100g) の鉄板焼き

焼き野菜

白御飯・味噌汁・香の物

デザート・コーヒー

お肉を 120g (¥3,350)・150g (¥4,043) に
変更いただけます。
白御飯をプラス ¥924 にてガーリックライスに
変更いただけます。

1 名様 ¥2,888

なにわランチ

本日の前菜

フレッシュサラダ

鮮魚と帆立貝柱の鉄板焼き

牛フィレ肉 (100g) の鉄板焼き

焼き野菜

白御飯・味噌汁・香の物

デザート・コーヒー
鮮魚の鉄板焼きをプラス ¥1,500 で
活オマール海老 (1/2 尾) に変更いただけます。
お肉を 120g (¥4,505)・150g (¥5,198) に変更いただけます。

1 名様 ¥4,043

20th 特別 スペシャルランチ

フレッシュサラダ

フォワグラの鉄板焼き

魚介の鉄板焼き
(オマール海老・鮮魚・帆立貝柱)

牛フィレ肉 または 牛ロース肉の鉄板焼き (80g)

焼き野菜

ガーリックライス または 白御飯

味噌汁・香の物

デザート・コーヒー

鮮魚の鉄板焼きをプラス ¥1,500 で
活オマール海老 (1/2 尾) に変更いただけます。
お肉のグラム数は追加料金にて変更いただけます。

1 名様 ¥5,000



メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。
写真はイメージです。

Dinner

伊勢海老ディナー

魚介の前菜サラダ仕立て

本日の一品

伊勢海老（1尾）の鉄板焼き

焼き野菜

白御飯

伊勢海老の赤出汁

香の物

デザート

コーヒー

メインにお肉もご希望の場合は、プラス¥2,887にて承ります。（国産牛フィレ 80g 又は ロース 80g）

1名様 ¥15,015



鮑ディナー

魚介の前菜サラダ仕立て

本日の一品

鮑（1杯）の鉄板焼き

焼き野菜

白御飯

赤出汁

香の物

デザート

コーヒー

メインにお肉もご希望の場合は、プラス¥2,887にて承ります。（国産牛フィレ 80g 又は ロース 80g）

1名様 ¥15,015



メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。
写真はイメージです。

Dinner

巖流

本日の前菜

フレッシュサラダ

フォワグラ

又は

鮮魚と帆立貝柱の鉄板焼き

国産牛フィレステーキ (80g)

又は

国産牛ロース (80g) の鉄板焼き

焼き野菜

白御飯

赤出汁

香の物

デザート・コーヒー

フォワグラ・鮮魚と帆立貝柱の鉄板焼きの両方を
ご希望の場合はプラス¥1,155 にて承ります。

お肉のグラム数は追加料金にて変更いただけます。

100g (¥8,547)・120g (¥9,587)・150g (¥11,146)

白御飯をプラス¥924 にてガーリックライスに

変更いただけます。

1名様 ¥7,508



メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。
写真はイメージです。

小倉

本日の前菜

フレッシュサラダ

フォワグラ

又は

鮮魚と帆立貝柱の鉄板焼き

活オマール海老 (1/2尾) の鉄板焼き

国産牛フィレ (80g)

又は

国産牛ロース (80g) の鉄板焼き

焼き野菜

ガーリックライス

又は

白御飯

赤出汁

香の物

デザート・コーヒー

フォワグラ・鮮魚と帆立貝柱の鉄板焼きの両方を
ご希望の場合はプラス¥1,155 にて承ります。

お肉のグラム数は追加料金にて変更いただけます。

100g (¥12,590)・120g (¥13,629)・150g (¥15,188)

1名様 ¥11,550



Dinner

海峡

本日の前菜盛り合わせ
フレッシュサラダ
フォワグラの鉄板焼き
活鮑 (1/2 杯)
又は
活オマール海老 (1/2 尾) の鉄板焼き
和牛フィレ (100g)
又は
和牛ロース (100g) の鉄板焼き
焼き野菜
白御飯 又は ガーリックライス
赤出汁・香の物
デザート
コーヒー

活鮑・活オマール海老の鉄板焼きの両方をご希望の場合は
プラス¥2,887 にて承ります。

1 名様 ¥18,480



久住

本日の前菜盛り合わせ (キャビア入り)
フレッシュサラダ
黒トリュフオムレツ
(大分県産“蘭王”使用)
フォワグラの鉄板焼き
活伊勢海老 (1/2 尾) の鉄板焼き
和牛フィレ (100g)
又は
和牛ロース (100g)
又は
活鮑 (1 杯) の鉄板焼き
焼き野菜

白御飯 又は ガーリックライス

伊勢海老の赤出汁・香の物

デザート・コーヒー

和牛と活鮑の鉄板焼きの両方をご希望の場合は
プラス¥5,197 にて承ります。

1 名様 ¥25,410



メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。
写真はイメージです。

Dinner

なにわディナー

キャビア
(ロシア産 最高級ベルーガ)



黒トリュフオムレット
(大分県産“蘭王”使用)

又は
フォワグラの鉄板焼き

フカヒレ(1/2尾)の鉄板焼き

活車海老(2尾)の鉄板焼き

活鮑(1/2杯)

又は
活伊勢海老(1/2尾)の鉄板焼き

和牛フィレ(100g)

又は
和牛ロース(100g)の鉄板焼き

焼き野菜

白御飯 又は ガーリックライス

味噌汁 又は 伊勢海老の赤出汁



香の物

デザート

コーヒー



黒トリュフオムレット・フォワグラの鉄板焼きの両方をご希望の場合は、プラス¥1,155にて承ります。
活鮑・活伊勢海老の鉄板焼きの両方をご希望の場合は、プラス¥4,042にて承ります。

1名様 ¥30,030

20th 特別 黒毛和牛三昧

本日の前菜盛り合わせ

フレッシュサラダ

帆立貝柱の鉄板焼き(2ヶ)

黒毛和牛三種鉄板焼き(150g)
(和牛フィレ肉・和牛ロース肉・和牛リブ焼しゃぶ 各50g)

焼野菜

白御飯 または ガーリックライス

赤出汁

香の物

デザート・コーヒー



お肉のグラム数は追加料金にて変更いただけます。
各80g(¥17,000)・各100g(¥19,000)






1名様 ¥12,000

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。
写真はイメージです。

A La Carte Menu

海の幸

帆立貝柱 (3ヶ)		¥1,733
お魚		¥2,888
活車海老 (2匹)		¥3,234 ~
活オマール海老 (1匹)		¥7,508 ~
フカヒレステーキ		¥8,663
活鮑 (1杯 250g)		¥11,550 ~
活伊勢海老 (1匹)		¥11,550 ~

肉料理

フォワグラ (50g)		¥2,310
牛フィレステーキ		100g / ¥2,888 150g / ¥4,274
国産牛フィレステーキ		100g / ¥6,353 150g / ¥9,240 200g / ¥11,550
和牛フィレステーキ		100g / ¥8,663 150g / ¥12,705 200g / ¥16,170
和牛ロースステーキ		100g / ¥8,663 150g / ¥12,705 200g / ¥16,170
パルマ生ハム (イタリア産)		¥1,733
サラミヴィスマリッシモ (イタリア産)		¥1,733

サラダ

野菜サラダ	¥1,386
シーフードサラダ	¥2,079

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。
写真はイメージです。

A La Carte Menu

お食事

ガーリックライスセット (汁物・香の物)	¥1,848
御飯セット (汁物・香の物)	¥924

デザート

シャーベット	¥693
アイスクリーム	¥693
コーヒーまたは紅茶	¥693

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。
写真はイメージです。