



本日のオードブル

¥3, 100

鮑の蒸し焼き 肝ソース

¥13, 500

Appetizer

フォアグラのソテー

¥3,600

伊勢海老の鉄板焼

¥15, 750

Sauteed Foie gras

鮑のお造り

Sashimi of Abalone

大間産マグロのソテー (50g)

¥5, 150

季節の魚介

Abalone

Sauteed of the "OHMA" Tuna

Seasonal Fish

Lobster [212kcal]

¥5, 250

伊勢海老のお造り キャビア添え

Sashimi of Lobster with Caviar [212kcal]

¥18,800

¥15,000

タラバ蟹 (1本)

¥12,500

King Crab [189kcal]

明石蛸

(100g)

¥3, 100

Akashi Octopus[152kcal]

(3個) 帆立貝

¥3,000

Scallop (3pieces) [146kcal]

※4日前までの要予約にて

活車海老 (1尾)

¥4, 200

XA reservation is required at least four days in advance.

■ The state of the sta Fresh Prawn [146kcal]



GRILLED VEGETABLES

コーンスープ

Corn Soup [116kcal]

¥1,550

季節の野菜盛り合わせ

¥1,600

Seasonal Assorted Vegetables [54kcal]

¥2,600

青森産にんにくの蒸し焼き

Steamed "AOMORI" Garlic [190kcal]

6種類のさがみサラダ

¥1,050

Seasonal Vegetable Salad [65kcal]

月替わり 極上銘柄牛

Sirloin Steak [100g/532kcal]

PREMIUM JAPANESE BEEF

お食事

0 N	THE	SIDE	
		<u> </u>	o

フィレ	Tenderloin Steak [100g/257kcal]	
100g		¥12, 500
150g		¥18,750
200g		¥25,000
250g		¥31, 250
300g		¥37, 500

海鮮オムライス

Rice, Miso Soup and Pickles [222kcal]

¥4, 200 Seafood Omlet Rice [829kcal]

おこげ付き ガーリックライス

¥1,850

Garlic Rice [490kcal] 大盛り(1.5倍) ¥2, 775

梅ピラフ ¥2, 150

Plum Fried Rice [412kcal] 大盛り(1.5倍) ¥3, 225

味噌汁 香の物 御飯 ¥1, 260

御飯 ¥630 Rice

味噌汁 香の物 ¥630 Miso Soup and Pickles

神戸ビーフ KOBE BEEF

サーロイン Sirloin Steak [100g/532kcal]

サーロイン

100g ¥21,000 150g ¥31,500 200g ¥42,000 250g ¥52,500 ¥63,000 300g

デザート DESSERT

極上常陸牛 Tボーンステーキ(正味約600g) ¥27,000

Premium "HITACHI BEEF" T-bone Steak

Special Tongue Steak [371kcal]

今月のデザート

アイスクリーム

¥2, 100

This Month Dessert

メキシコ産トマホークステーキ(正味800 g)

Ice Cream ¥15, 750

¥1,000

Tomahowk Steak

コーヒー

¥1,650

牛タンステーキ (40g×2枚) ¥8, 400 Coffee

¥1,650

紅茶 Tea

エスプレッソ ¥1,650

Espresso

[国産牛肉トレーサビリティ実施店]