



【コース】 Course

当店の看板メニュー全て網羅してます！
Consists of only our restaurants recommended menu.



3,900円コース (13品) (4,290)

シェフお勧め前菜 7品
【温かいもの】
焼き胡麻豆腐
とん平焼き
魚介料理
肉料理
お好み焼き
【デザート】
本日のデザート

3,900yen Course (13 Course Meal) (4,290)

7 Appetizer Recommended By The Owner

【Hot Meal】
Grilled Sesame Tofu
Tonpeiyaki
Fish
Meat
Okonomiyaki

【Dessert】
Today's Dessert

5,900円コース (13品) (6,490)

シェフお勧め前菜 7品
【温かいもの】
焼き胡麻豆腐
とん平焼き
魚介料理
A5和牛雌ステーキ
お好み焼き
【デザート】
本日のデザート

5,900yen Course (13 Course Meal) (6,490)

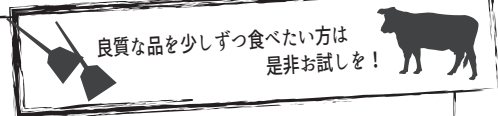
7 Appetizer Recommended By The Owner

【Hot Meal】
Grilled Sesame Tofu
Tonpeiyaki
Fish
A5 Wagyu Beef (female) Steak
Okonomiyaki

【Dessert】
Today's Dessert

季節のシェフお任せコース (13品)

あらゆる素材を知り尽くしたシェフが、自慢の腕を振ります。
旬の厳選素材の旨味から変わりゆく季節を感じられる
そんな至福のひとつときをお楽しみください。



< 2名様から 数量限定 >

7,900円 (8,690)

Chef's choice seasonal Course (13 Course Meal)

A chef who knows all the ingredients cooks with his pride. Please enjoy such a blissful time where you can feel the changing seasons from the taste of carefully selected seasonal ingredients.

< Reservation required from 2 people >

7,900yen (8,690)


※仕入れ状況により、一部メニュー変更する場合がございます。
()内が税込価格です。

The content of the menu will vary depending on the day's produce.
The price in parentheses is tax-included.

【冷菜】 Cold Appetizer

ピクルス	800 円	(880)
<i>Pickles</i>		
A5 和牛生ハム、ベーコンの盛り合わせサラダ	1,300 円	(1,430)
<i>A5 Wagyu Beer Prosciutto and Assorted Bacon Salad</i>		
鮮魚のカルパッチョ	1,500 円	(1,650)
<i>PFresh Fish Carpaccio</i>		
前菜 7 品盛り	2,400 円	(2,640)
<i>Assorted 4 kinds of Cold Appetizer</i>		

【温菜】 Warm Appetizer

とん平焼	700 円	(770)
<i>Tompeiyaki</i>		
 焼き胡麻豆腐	1,000 円	(1,100)
<i>Grilled Sesame Tofu</i>		
牛すじキャベツ	1,400 円	(1,540)
<i>Beef Tendon with Cabbage</i>		
イカゲソバター	1,200 円	(1,320)
<i>Squid Arms Butter</i>		
ホタテバター	1,600 円	(1,760)
<i>Scallop Butter</i>		

【焼きそば】 YAKISOBA

ソース焼きそば	1,000 円	(1,100)
<i>Sauce Yakisoba</i>		
辛口ドロソース焼きそば	1,100 円	(1,210)
<i>Spicy Yakisoba</i>		
牛すじカレー焼きそば	1,500 円	(1,650)
<i>Beef Tendon Curry Yakisoba</i>		

【ご飯もの】 RICE

そば飯	1,500 円	(1,650)
<i>Soba Meshi (Fried Noodle and Rice)</i>		
ガーリックライス	1,500 円	(1,630)
<i>Garlic rice</i>		

<トッピング>

- ・卵, ネギ, 餅
+100 円 (110)
- ・チーズ, そば, オムレツ
+300 円 (330)
- ・チーズオムレツ
+400 円 (440)
- ・牛スジ
+500 円 (550)

Add toppings

- +100yen(110)
green leek,
rice cake or egg
- +300yen(330)
cheese, noodles
or omelette
- +400yen(440)
cheese omelette
- +500yen(550)
beef tendons



鉄板焼
Note

() 内が税込価格です。
The price in parentheses is tax-included.


【肉料理】 Meat Dishes

鉄板で表面をカリッと焼き上げた後、炭火で丁寧に仕上げます。
お時間 30 分程かかります。Estimated cooking time 30 min.

鶏の一味焼き Grilled Ichimi-Pepper Chicken	2,500 円 (2,750)
鶏のにんにく焼き Grilled Garlic Chicken	2,900 円 (3,190)
イベリコ豚ステーキ Iberian Pork Steak	2,900 円 (3,190)
 A5和牛雌サーロインステーキ (100g) A5 Wagyu Beef(female) Loin Steak	6,000 円 (6,600)
 A5和牛雌ヒレステーキ (100g) A5 Wagyu Beef(female) Tenderloin Steak	6,800 円 (7,480)

【お好み焼き】 OKONOMIYAKI

外カリっ中フワっで焼き上げる為、お時間 30 分程
かかります。Estimated cooking time 30 min.

豚玉 Pork	900 円 (990)
豚イカ玉 Pork & Squid	1,200 円 (1,320)
豚エビ玉 Pork & Shrimp	1,300 円 (1,430)
ミックス玉 Mix	1,400 円 (1,540)
野菜モチチーズ Vegetables, Rice Cake & Cheese	1,600 円 (1,760)
 スペシャル玉 Special	1,800 円 (1,980)

<トッピング>

- ・卵, ネギ, 餅
+100円 (110)
- ・チーズ, そば, オムレツ
+300円 (330)
- ・チーズオムレツ
+400円 (440)
- ・牛スジ
+500円 (550)

Add toppings

- +100yen(110)
green leek,
rice cake or egg
- +300yen(330)
cheese, noodles
or omelette
- +400yen(440)
cheese omelette
- +500yen(550)
beef tendons

キャベツたっぷり大阪風お好み焼き、
選り抜いた幻の地ソースとの相性をお楽しみください。
We grill it the Osaka-way, with a bunch of cabbage in it.
The taste perfectly matched with the special sauce that we picked for you.
Please enjoy!



鉄板焼
Note

() 内が税込価格です。
The price in parentheses is tax-included.

【デザート】 DESSERT

本日のアイスクリーム 450 円 (495) <i>Today's Ice Cream</i>
季節のミルクプリン 400 円 (440) <i>Seasonal Milk Pudding</i>

【ドリンク】 DRINK

●ビール BEER

麒麟 芳醇 496 IPL 600 円 (660) <i>Kirin Houjun 496</i>
Daydream Japanese white 600円 (660)

●ハイボール Highball

角ハイボール 600 円 (660) <i>Kaku-Highball</i>
ダルマ ハイボール 650 円 (715) <i>Daruma-Highball</i>
ザ シングルトン ダフタウン 12年 900 円 (990) <i>The Singleton Dufftown 12years</i>

●サワー Sour

レモンサワー 600 円 (660) <i>Lemon Sour</i>
ウーロンハイ 600 円 (660) <i>Oolong Sour</i>
季節のフルーツサワー 700 円 (770) <i>Seasonal Fruits Sour</i>

●果実酒 Fruit Wine

にごり杏露酒 600 円 (660) <i>Nigori Apricot</i>
ワイン梅酒 4年熟成 600 円 (660) <i>Plum Wine (4 Years barrel aged)</i>
あらごし梅酒 600 円 (660) <i>Aragoshi Plum Wine</i>

当店では飲酒運転防止のため、お車でお越しのお客様には、アルコール類のご提供は差し控えさせて頂いております。又、20歳未満のお客様に関しても、同様にアルコールのご提供は致しかねます。何卒ご理解・ご協力いただきますようお願い申し上げます。

As part of the effort to avoid drink & drive, we do not serve alcohol for diners who will drive afterward. Also, we do not serve alcohol for diners under 20 years old. We appreciate your understanding and cooperation. Thank you!



() 内が税込価格です。
The price in parentheses is tax-included.

●焼酎 Japanese Shochu

- (芋) 富乃宝山 600 円 (660)
 (Sweet Potato) Tomino Houzan
- (芋) 伊佐 大泉 600 円 (660)
 (Sweet Potato) Isa Daisen
- (麦) 兼八 700 円 (770)
 (Barkey) Kanehati
- (麦) 赤閻魔 600 円 (660)
 (Barkey) Aka Emma
- (黒糖焼酎) 奄美 600 円 (660)
 (Brown Sugar) Amami
- (米) 八海山よろしく千萬あるべし 600 円 (660)
 (Rice) Hakkaisan Yoroshiku

●日本酒 Japanese Sake

- 松の司 純米大吟醸 一合 900 円 (990)
 Matsuno Tsukasa Junmai Daiginjo
 杜氏が和牛と共にという思いで作られたお酒
 Sake made with the idea of being with Wagyu.

●スパークリング Sparkling Wine



グラス 700 円 ~
 Glass (770) ~

ボトル 3,600 円
 Bottle (3,960) ~

詳しくはスタッフまでお尋ねください。
 please ask...

●ワイン Wine



グラス 700 円 ~
 Glass (770) ~

ボトル 3,800 円
 Bottle (4,160) ~

詳しくはスタッフまでお尋ねください。
 please ask...

【ソフトドリンク】 Soft Drink

- 黒烏龍茶 600 円 (660)
 Black Oolong Tea
- 辛口ジンジャーエール 500 円 (550)
 Dry Taste Ginger Ale
- 生搾りオレンジジュース 800 円 (880)
 Raw Squeezed Orange Juice
- ノンアルコールビール 500 円 (550)
 Non-Alcohol Beer
- アップルタイザー 600 円 (660)
 Apple Cider
- サンペレグリーノ 900 円 (990)
 S.Pellegrino



鉄板焼
 Note

() 内が税込価格です。
 The price in parentheses is tax-included.

店主の独り言

色々な国で仕事をして、強く感じた事。

それは日本にある食材の品質の良さ、素晴らしさでした。

それを生産している方々に感謝の気持ちを込め、

皆さまに少しでもその素晴らしさをお届け出来たらと思い、料理しております。

Soliloquy

What I felt strongly when I worked in various countries.

It was the quality of the ingredients in Japan.

We would like to express our gratitude to the people who produce it,
and we hope to bring it to you as much as possible.

