

コースのお食事を変更できます / Choice of rice

王道のガーリックライス

Garlic rice +¥1,300UP

あんこ団子 みたらし団子

ANKO-Ball and MITARASHI-Ball +¥1,100UP

桜海老と梅の鉄板ライス

Fried rice with shrimp and pickled plums +¥1,600UP

ハマグリ入り焼スープそば

Noodle soup with clam ¥1,700UP

うなぎ茶漬け

OCHAZUKE with grilled ell +¥2,000UP

黒毛和牛しぐれ煮の鉄板そば飯

Fried noodle and rice with Wagyu +¥2,600UP

鉄板焼.けやき スペシャルテ

匠 ~TAKUMI~

選り抜かれた食材、受け継がれてきた技法、歴史ある大阪城の絶景で最高のひと時を。

¥42,000

※3 日前までのご予約制 2 名様より承ります。Reservations required up to 3 days in advance. / Minimum 2 persons.

アラカルトメニュー / for the Gourmet

前菜 / Appetizer

特選和牛の炙り焼き / Seared beef

¥4,000

本日の鮮魚“焼き霜造り” / Seared fresh fish “Sashimi”

3,300

本日のスープ / Today's soup

950

フォアグラのソテー / Sautéed foie gras

8,800

海の幸 / Seafood

活国産 伊勢海老 / Fresh spiny lobster

¥15,000

活オマール海老 2 日前要予約/ Fresh homard lobster

16,000

帆立貝柱 (4 ヶ) / Scallops

2,800

本日の鮮魚鉄板焼 (120 g) / Fresh fish of the season

時価 (4,400UP)

活国産 黒鮑ステーキ (150g / 250 g) 2 日前要予約/ Fresh abalone

12,000 / 25,000

活鮑ステーキ (80 g) / Fresh abalone

4,000

黒毛和種 / Top quality Japanese beef グラム単位で承ります By the gram

佐賀牛 A-5 フィレ (100g) / Filet of SAGA beef

¥16,000

黒毛和牛フィレ (100g) / Filet of beef

12,000

黒毛和牛サーロイン (100g) / Sirloin of beef

8,000

特選銘柄牛フィレ (100g) / Filet of special beef

26,000

特選銘柄牛ロース (100g) / Loin of special beef

19,000

付け合せ / Side menu

青森県産ニンニクのオイル焼き / Garlic confit

¥1,100

旬の焼野菜 (7 品) / Seasonal vegetables

1,700

季節のサラダ / Seasonal salad

1,200