

Chef's Specialty

活鮑の塩釜蒸し

Steamed Fresh Abalone

約 150g の鮑を塩釜で包んで蒸し焼きにすることで
やわらかくほど良い歯応えの食感に。
特製ソースをご一緒にご賞味ください。



単品 ¥8,000

黒毛和牛ランチ

WAGYU BEEF LUNCH COURSE

¥7,500～

はなのサラダ

Hanano-style Salad

じゃがいものスープ

Potato Soup

黒毛和牛ステーキ

Wagyu Beef Steak

ロース Loin 80g…¥7,500、100g…¥10,000、120g…¥12,000

フィレ Fillet 80g…¥9,300、100g…¥11,800、120g…¥13,800

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯 香の物 赤出汁

Steamed Rice, Japanese Pickles, Red Miso Soup

【+¥1,200】和牛入りガーリックライスに変更

Change to Garlic Fried Rice

季節のデザート

Seasonal Dessert

おすすめ追加メニュー

CHEF'S RECOMMENDATION

紋甲いか (50g) Squid 50g ¥1,200

本日の鮮魚 (40g) Today's Fish 40g ¥1,500

帆立貝柱 (1個) Scallop ¥1,800

蝦夷アワビ (100g) Ezo Abalone 100g ¥2,530

オマール海老テール Homard Lobster Tail ¥3,000

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant.

“産地直送” 厳選近江牛ランチ

OMI BEEF LUNCH COURSE

(one of the big three beef brands in Japan)

¥10,000～

はなのサラダ

Hanano-style Salad

じゃがいものスープ

Potato Soup

近江牛ステーキ

Omi Beef Steak

ロース Loin 80g…¥10,000、100g…¥12,500、120g…¥14,500

フィレ Fillet 80g…¥11,800、100g…¥14,300、120g…¥16,300

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯 又は 和牛入りガーリックライス

Steamed Rice or Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

おすすめ追加メニュー

CHEF'S RECOMMENDATION

紋甲いか (50g) Squid 50g	¥1,200
帆立貝柱 (1個) Scallop	¥1,800
蝦夷アワビ (100g) Ezo Abalone 100g	¥2,530
オマール海老テール Homard Lobster Tail	¥3,000

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたします。

The prices include service charge and appropriate tax

厳選 近江牛と海鮮ランチ

OMI BEEF AND SEAFOOD LUNCH COURSE

(one of the big three beef brands in Japan)

¥13,500～

豚バラ肉のポルケッタ風

Pork Belly Porchetta

じゃがいものスープ

Potato Soup

本日の鮮魚料理

Today's Fish Dish

オマール海老テール または 蝦夷アワビ

Homard Lobster or Ezo Abalone

近江牛ステーキ

Omi Beef Steak

ロース Loin 80g…¥13,500、100g…¥16,000、120g…¥18,000

フィレ Fillet 80g…¥15,300、100g…¥17,800、120g…¥19,800

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯 / 和牛入りガーリックライス / 自家製ハヤシライス

Steamed Rice / Garlic Fried Rice / Hashed Beef with Rice

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

おすすめ追加メニュー

CHEF'S RECOMMENDATION

紋甲いか (50g) Squid 50g	¥1,200
帆立貝柱 (1個) Scallop	¥1,800

黒毛和牛ディナー

WAGYU BEEF DINNER COURSE

¥18,000～

豚バラ肉のポルケッタ風

Pork Belly Porchetta

コンソメスープ

Consommé Soup

牛肉味噌漬け サラダ仕立て

Miso-marinated Beef, Salad Style

黒毛和牛ステーキ

Wagyu Beef Steak

ロース Loin 120g…¥18,000、140g…¥21,000、160g…¥23,000

フィレ Fillet 100g…¥18,000、120g…¥21,000、140g…¥23,000

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯 香の物 赤出汁

Steamed Rice, Japanese Pickles, Red Miso Soup

【+¥1,200】和牛入りガーリックライスに変更

Change to Garlic Fried Rice

季節のデザート

Seasonal Dessert

本日の鮮魚 (40g) Today's Fish 40g

帆立貝柱 (1個) Scallop

おすすめ追加メニュー

CHEF'S RECOMMENDATION

¥2,000

蝦夷アワビ塩釜蒸し (150g) Steamed Ezo Abalone 150g ¥6,000

¥1,700

活車海老と帆立貝柱 サフラン風味 Fresh Prawn and Scallop ¥3,500

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant.

“産地直送” 厳選近江牛ディナー

OMI BEEF DINNER COURSE

(one of the big three beef brands in Japan)

¥23,000～

鯛のミキュイ 大根と柚子のラビゴットソース

Yellowtail Mie Cuit, Daikon and Yuzu Ravigote Sauce

近江牛 A5 サーロイン (50g) とフォアグラ マスタードソース

Grilled Omi Beef Sirloin 50g, Foie Gras, Mustard Sauce

牛肉味噌漬け サラダ仕立て

Miso-marinated Beef, Salad Style

お口直しのグラニテ

Palate Cleanser - Granité

近江牛ステーキ

Omi Beef Steak

ロース Loin 100g…¥23,000、120g…¥26,000、140g…¥28,000

フィレ Fillet 80g…¥23,000、100g…¥26,000、120g…¥28,000

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯 又は 和牛入りガーリックライス

Steamed Rice or Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

厳選 近江牛と海鮮ディナー
OMI BEEF AND SEAFOOD DINNER COURSE

(one of the big three beef brands in Japan)

¥28,500～

鯛のミキュイ 大根と柚子のラビゴットソース

Yellowtail Mie Cuit, Daikon and Yuzu Ravigote Sauce

近江牛 A5 サーロイン (50g) とフォアグラ マスタードソース
Grilled Omi Beef Sirloin 50g, Foie Gras, Mustard Sauce

オマール海老のカダイフ巻き・烏賊・帆立貝柱の鉄板焼
Sautéed Homard Lobster with Kadayif, Squid, Scallop
【+¥5,000】蝦夷アワビの塩釜蒸しに変更
Change to "Steamed Ezo Abalone"

牛肉味噌漬け サラダ仕立て
Miso-marinated Beef, Salad Style

お口直しのグラニテ
Palate Cleanser - Granité

近江牛ステーキ
Omi Beef Steak

ロース Loin 100g…¥28,500、120g…¥31,500、140g…¥33,500
フィレ Fillet 80g…¥28,500、100g…¥31,500、120g…¥33,500

彩り焼野菜
Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯 又は 和牛入りガーリックライス
Steamed Rice or Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

上記おしながきでは国産コシヒカリを使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたします。

The prices include service charge and appropriate tax

堪能コース

CHEF'S SPECIALTY COURSE

One person / add one to even numbers : ¥42,500

Even number of two or more : ¥35,000 per person

We cook one fresh spiny lobster for each two people.

It costs much more for one person because we do not cook half spiny lobster.

一口炙りウニク寿司
Seared Beef Sushi

近江牛 A5 サーロイン (50g) とフォアグラ マスタードソース
Grilled Omi Beef Sirloin 50g, Foie Gras, Mustard Sauce

活 車海老・帆立貝柱の鉄板焼
Sautéed Fresh Tiger Prawn and Scallop

活 伊勢海老 (1/2 尾) の鉄板焼
Sautéed Fresh Japanese Spiny Lobster (half size)

活 蝦夷アワビの塩釜蒸し (150g) 山椒タブナード
Steamed Fresh Abalone with Sansho Tapenade Sauce

お口直しのグラニテ
Palate Cleanser - Granité

近江牛ステーキ
フィレ 80g 又は ロース 100g
Omi Beef Fillet Steak 100g or Omi Beef Loin Steak 120g

彩り焼野菜
Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯 / 和牛入りガーリックライス / ハヤシライス
Steamed Rice / Garlic Fried Rice / Hashed Beef with Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

一品料理

A LA CARTE MENU

黒毛和牛

WAGYU BEEF

サーロイン 10g
Wagyu Beef Sirloin 10g

フィレ 10g
Wagyu Beef Fillet 10g

近江牛

OMI BEEF

(one of the big three beef brands in Japan)

サーロイン 10g
Omi Beef Sirloin 10g

フィレ 10g
Omi Beef Fillet 10g

シャトーブリアン 50g
Omi Beef Chateaubriand 50g

¥900

¥1,050

¥1,100

¥1,400

¥10,500

¥8,000

時価(ask)

時価(ask)

¥2,900

¥2,900

¥2,800

¥2,500

【鉄板焼はなの スペシャリテ】

活鮑の塩釜蒸し 山椒タブナードソース
Steamed Fresh Abalone with Sansho Tapenade Sauce

活伊勢海老
Fresh Japanese Spiny Lobster

活鮑
Fresh Abalone

活車海老 (1尾)
Fresh Prawn

季節魚 (40g~50g)
Seasonal Fish 40g~50g

帆立貝柱 (2個)
Two Scallops

紋甲いか (50g)
Squid 50g

お肉のグラム数はご希望に応じて 50g より承ります。
Order your steak by your choice of grams. (The minimum is 50g)

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant.

一品料理

A LA CARTE MENU

副菜

SIDE MENU

本日のスープ Soup of the Day	¥1,200	クレープシュゼット Crêpe Suzette	¥1,700
旬の焼野菜（5種） 5 kinds of Sautéed Seasonal Vegetables	¥1,600	アイスクリーム Ice Cream	¥800
フォアグラの鉄板焼（60g） Sautéed Foie Gras 60g	¥4,800	季節の果物 Fresh Fruit	時価
近江牛サーロイン肉巻き Vegetables wrapped with Omi Beef	¥6,500		
ハヤシライス Rice with Hashed Meat	¥2,700		
ガーリックライス Fried Garlic Rice	¥1,600		
白御飯 Boiled Rice	¥450		
白御飯・香の物・赤出汁 Boiled Rice with Pickles and Soup	¥1,100		

デザート

DESSERT

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたします。
The prices include service charge and appropriate tax