

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。
特製ソースと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～

ハリハリサラダ

Crispy Salad

春野菜のコンソメ仕立て

Spring Vegetables Consommé

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

佐渡産 特別栽培米「朱鷺の福」釜炊き御飯

香の物 赤出汁

Pot-Cooked Sado Rice "Toki-no-Fuku", 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

バニラアイス または シャーベット

Vanilla Ice Cream or Sherbet

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

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 dished 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～

ハリハリサラダ

Crispy Salad

春野菜のコンソメ仕立て

Spring Vegetables Consommé

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

佐渡産 特別栽培米「朱鷺の福」釜炊き御飯

又は 和牛入りガーリックライス

Pot-Cooked Sado Rice "Toki-no-Fuku" or Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

バニラアイス または シャーベット

Vanilla Ice Cream or Sherbet

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

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～

蛍烏賊・真鯛・タケノコのジェノベーゼ風

Firefly Squid, Sea Bream, Bamboo Shoot, Genovese-style

春野菜の和風コンソメ仕立て

Spring Vegetables Consommé, Japanese-style

和牛の煮込み マデラソース

Braised Beef, Madeira Wine Sauce

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

佐渡産 特別栽培米「朱鷺の福」釜炊き御飯 又は

和牛入りガーリックライス 又は 自家製ハヤシライス

Pot-Cooked Sado Rice "Toki-no-Fuku" /

Garlic Fried Rice / Hashed Beef with Rice

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

フレンチトースト バニラアイス添え 苺のソース

French Toast, Vanilla Ice Cream, Strawberry Sauce

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

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ております。

The prices include service charge and appropriate tax

黒毛和牛ディナー
WAGYU BEEF DINNER COURSE
¥18,000～

和牛の炙り 香味柑橘
Seared Wagyu Beef, Citrus Aroma

コンソメスープ
Consommé Soup

牛肉味噌漬けとハリハリサラダ
Miso-marinated Beef and Crispy Salad

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

佐渡産 特別栽培米「朱鷺の福」釜炊き御飯
香の物 赤出汁

Pot-Cooked Sado Rice "Toki-no-Fuku"
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

期間限定特別コース
近江牛と鮑と春の恵み
SEASONAL DINNER COURSE
(OMI BEEF - one of the big three beef brands in Japan)
¥23,000～

和牛の炙り 香味柑橘
Seared Wagyu Beef, Citrus Aroma

真鯛と蛍烏賊のアクアパッツァ
Sea Bream and Firefly Squid Aqua Pazza

鮑の鉄板焼 発酵バターの香り
Sautéed Abalone with Cultured Butter

ハリハリサラダ
Crispy Salad

“産地直送” 近江牛鉄板焼
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

春野菜の軽やかなロースト 有馬山椒のタップナード
Roasted Spring Vegetables, Sansho Tapenade

桜海老ガーリックライス 又は
佐渡産 特別栽培米「朱鷺の福」釜炊き御飯
Sakura Shrimp and Garlic Fried Rice or
Pot-Cooked Sado Rice "Toki-no-Fuku"

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

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 dished in this restaurant.

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～

一口炙り寿司

Mini Seared Sushi

本マグロのミキューイ 焦がし醤油のクリームソース

Tuna Mie Cuit, Roasted Soy Sauce Cream

真鯛と蛍烏賊のアクアパッツァ

Sea Bream and Firefly Squid Aqua Pazza

和牛の炙り 香味柑橘

Seared Wagyu Beef, Citrus Aroma

活車海老・帆立貝柱の鉄板焼

Sautéed Fresh Tiger Prawn and Scallop

【+¥5,000】鮑の塩釜蒸しに変更

Change to "Salt-Steamed Abalone"

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

佐渡産 特別栽培米「朱鷺の福」釜炊き御飯

又は 桜海老ガーリックライス

Pot-Cooked Sado Rice "Toki-no-Fuku" or

Sakura Shrimp and Garlic Fried Rice

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

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.

一口炙り寿司

Mini Seared Sushi

本マグロのミキューイ 焦がし醤油のクリームソース

Tuna Mie Cuit, Roasted Soy Sauce Cream

ミニ和風コンソメ

Mini Japanese-style Consommé

和牛の炙り 香味柑橘

Seared Wagyu Beef, Citrus Aroma

活 伊勢海老 (1/2尾) の鉄板焼

Sautéed Fresh Japanese Spiny Lobster (half size)

活鮑の塩釜蒸し (150g) 山椒タップナード

Steamed Fresh Abalone with Sansho Tapenade Sauce

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

佐渡産 特別栽培米「朱鷺の福」釜炊き御飯 /

桜海老ガーリックライス / ハヤシライス

Pot-Cooked Sado Rice "Toki-no-Fuku" /

Sakura Shrimp 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

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ております。

The prices include service charge and appropriate tax

一品料理

A LA CARTE MENU

黒毛和牛 WAGYU BEEF

サーロイン 10g Wagyu Beef Sirloin 10g	¥900
フィレ 10g Wagyu Beef Fillet 10g	¥1,050

近江牛

OMI BEEF

(one of the big three beef brands in Japan)

サーロイン 10g Omi Beef Sirloin 10g	¥1,100
フィレ 10g Omi Beef Fillet 10g	¥1,400
シャトーブリアン 50g Omi Beef Chateaubriand 50g	¥10,500

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)

海の幸 SEAFOOD

【鉄板焼はなの スペシャルリテ】

活鮑の塩釜蒸し 山椒タップナードソース ¥8,000
Steamed Fresh Abalone with Sansho Tapenade Sauce

活伊勢海老 時価(ask)
Fresh Japanese Spiny Lobster

活鮑 時価(ask)
Fresh Abalone

活車海老 (1尾) ¥2,900
Fresh Prawn

季節魚 (40g~50g) ¥2,900
Seasonal Fish 40g~50g

帆立貝柱 (2個) ¥2,800
Two Scallops

紋甲いか (50g) ¥2,500
Squid 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 dished 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
旬の焼野菜 (5種) 5 kinds of Sautéed Seasonal Vegetables	¥1,600
フォアグラの鉄板焼 (60g) Sautéed Foie Gras 60g	¥4,800
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

クレープシュゼット Crêpe Suzette	¥1,700
アイスクリーム Ice Cream	¥800
季節の果物 Fresh Fruit	時価

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ております。
The prices include service charge and appropriate tax