

食の都・大阪でも一際輝きを放つ、和牛オリンピックグランドチャンピオン  
「宮崎牛」を洗練された技とおもてなしの心で・・・

# 極 COURSE

~世界3大食材と共に~



写真はイメージです

- 宮崎キャビア1983のハーモニー
- オードヴル
- 本日のスープ
- フォアグラの鉄板焼きトリュフソース
- 旬のサラダ
- 厳選海鮮の鉄板焼き
- ★どちらかをお選びください★
- 極上ヘレスステーキ(100g) 又は
- 極上サーロインステーキ(120g)
- 焼野菜
- お食事
- デザート・食後のお飲物

おひとり様 **28,000円**

## PREMIUM COURSE



	100g	200g	300g
赤身	5,800円	9,300円	12,800円
厳選赤身	6,800円	10,300円	13,800円
ロース	7,800円	13,300円	18,800円
厳選ロース	9,800円	15,800円	21,800円
へレ	14,800円	22,800円	30,800円
厳選へレ	16,800円	26,800円	36,800円

- オードヴル
- 本日のスープ
- 旬のサラダ
- プレミアム
- 宮崎牛ステーキ
- (※左記よりお選びください)
- 焼野菜
- お食事
- デザート・食後のお飲物

**特別価格** ステーキと相性抜群の逸品メニュー。コースに追加して頂くと、お値打ち価格となります。

**あと逸品 Special**

* イセエビ	4,500円	* フォアグラ	2,300円
* 蝦夷アワビ	3,500円	* ホタテ貝柱	1,500円
* 車エビ	2,700円	(2ヶ)	

※仕入れ状況により、ご用意できない場合がございます。ご了承くださいませ。

## 単品

### MIYAZAKI-GYU STEAK

	100g	100g
赤身	4,000円	へレ 11,000円
厳選赤身	5,000円	厳選へレ 13,000円
ロース	6,000円	【限定】シャトーブリアン 18,000円
厳選ロース	7,000円	

### SEAFOOD

ホタテ貝柱 (3ヶ)	2,600円	イセエビ	5,900円
車エビ	3,500円	【限定】オマールエビ	6,900円
蝦夷アワビ	4,500円	【限定】国産黒アワビ	11,000円

※仕入れ状況により、ご用意できない場合がございます。ご了承くださいませ。

### OTHER

オードヴル	1,200円	デザート	1,000円
本日のスープ	800円	ミヤチク加工品盛合せ	1,500円
焼野菜	800円	(ソーセージなど)	
旬のサラダ	1,000円	ローストビーフ (60g)	2,000円
フライドライス	1,000円	フォアグラ	2,900円

※食物アレルギー等ございましたら、スタッフにお申しつけください。  
※当店の価格は、消費税・サービス料を含んでおります。