

創意・工夫を施した
最高級の鉄板料理



知られざる希少和牛、鳥取和牛をメインに
旬の魚介、こだわりの産地の野菜をお客様の目の前で焼き上げます。
突き抜ける和牛の風味、とろけるような繊細な舌触り、芸術的な肉質のきめ細やかさ
五感を刺激する『大山』のお料理をご堪能ください。

鳥取和牛 **大山**
不二家 心齋橋本店

LUNCH COURSE

鳥取贅沢づくし特別ランチコース TOTTORI LUXURIOUS SPECIAL LUNCH COURSE

¥16,500



鳥取県産食材を使ったオードブル

Hors d'oeuvres from Tottori

季節のスープ

Seasonal soup

鳥取県産旬の贅沢魚介鉄板料理

Iron plate-grilled luxurious seasonal seafood from Tottori

旬の野菜サラダ

Seasonal vegetable salad

鳥取和牛特撰ヘレとロースステーキ

Tottori wagyu beef tenderloin and loin steak

季節の野菜をおすすめの調理法にて

Seasonal vegetables

季節のピラフ または 特製ガーリックライスと味噌汁

Seasonal pilaf and Miso soup or Special garlic rice and Miso soup

特製デザート

Special dessert

氷温熟成コーヒー または 厳選紅茶

Coffee or Tea

※表示価格はすべて税込となっております。

All prices include consumption tax.

※天候の状況によって食材の変更がございますので、予めご了承ください。

Please note that the ingredients may change depending on the weather conditions.

スペシャルランチコース

SPECIAL LUNCH COURSE

¥9,900



本日のオードブル

Hors d'oeuvres of the day

季節のスープ

Seasonal soup

鳥取直送鮮魚のポワレ

Tottori fresh fish poêlé

旬の野菜サラダ

Seasonal vegetable salad

シェフ吟味の鳥取和牛ロースステーキ

Chef's select Tottori wagyu beef loin steak

季節の野菜をおすすめの調理法にて

Seasonal vegetables

特製ガーリックライスと味噌汁

Special garlic rice and Miso soup

特製デザート

Special dessert

氷温熟成コーヒー または 厳選紅茶

Coffee or Tea

※お肉のグレードアップ および グラムアップをご希望の場合は、スタッフにお申し付けください。
Please let us know if you would like to upgrade your meat or increase the number of grams.

※「鳥取和牛 大山」のお米は、鳥取県産氷温熟成きぬむすめを使用しております。
For Tottori wagyu DAISEN rice, Ice-temperature aged KINUMUSUME rice from Tottori is used.

カジュアルランチコース

CASUAL LUNCH COURSE

¥5,500



本日のオードブル

Hors d'oeuvres of the day

季節のスープ

Seasonal soup

旬の野菜サラダ

Seasonal vegetable salad

シェフ吟味の鳥取和牛

Chef's select Tottori wagyu beef

季節の野菜をおすすめの調理法にて

Seasonal vegetables

鳥取県産氷温熟成きぬむすめと味噌汁

Ice-temperature aged KINUMUSUME rice from Tottori and Miso soup

特製デザート

Special dessert

氷温熟成コーヒー または 厳選紅茶

Coffee or Tea

※表示価格はすべて税込となっております。

All prices include consumption tax.

※天候の状況によって食材の変更がございますので、予めご了承ください。

Please note that the ingredients may change depending on the weather conditions.

カットステーキ ランチコース

CUT STEAK LUNCH COURSE

¥3,200



旬の野菜サラダ

Seasonal vegetable salad

シェフ吟味の鳥取和牛ミックスカットステーキ

Chef's select Tottori wagyu beef mixed cut steak

季節の野菜をおすすめの調理法にて

Seasonal vegetables

鳥取県産氷温熟成きぬむすめと味噌汁

Ice-temperature aged KINUMUSUME rice from Tottori and Miso soup

氷温熟成コーヒー または 厳選紅茶

Coffee or Tea

※お肉のグレードアップ および グラムアップをご希望の場合は、スタッフにお申し付けください。
Please let us know if you would like to upgrade your meat or increase the number of grams.

※「鳥取和牛 大山」のお米は、鳥取県産氷温熟成きぬむすめを使用しております。
For Tottori wagyu DAISEN rice, Ice-temperature aged KINUMUSUME rice from Tottori is used.

Steak



※表示価格はすべて税込となっております。

All prices include consumption tax.

※天候の状況によって食材の変更がございますので、予めご了承ください。

Please note that the ingredients may change depending on the weather conditions.

DINNER COURSE

本日のシェフお薦めコース CHEF'S RECOMMENDED COURSE OF THE DAY

¥27,500

メニュー内容は、シェフにお尋ねください。
本日入荷の旬の食材をふんだんに取り入れたコースをご用意いたします。

*Please ask chef about the content of the menu items.
We will prepare a course for you
that incorporates a variety of seasonal ingredients that have arrived on the day.*



※写真はイメージです。

※お肉のグレードアップ および グラムアップをご希望の場合は、スタッフにお申し付けください。
Please let us know if you would like to upgrade your meat or increase the number of grams.

※「鳥取和牛 大山」のお米は、鳥取県産氷温熟成きぬむすめを使用しております。
For Tottori wagyu DAISEN rice, Ice-temperature aged KINUMUSUME rice from Tottori is used.

鳥取贅沢づくし特別ディナーコース
TOTTORI LUXURIOUS SPECIAL DINNER COURSE

¥19,800



鳥取県産食材を使ったオードブル

Hors d'oeuvres from Tottori

季節のスープ

Seasonal soup

鳥取県産旬の贅沢魚介鉄板料理

Special seafood from Tottori

旬の野菜サラダ

Seasonal vegetable salad

鳥取和牛特撰 (A5ランク) シャトーブリアンとサーロイン

Tottori wagyu beef chateaubriand and sirloin

季節の野菜をおすすめの調理法にて

Seasonal vegetables

季節のピラフ または 特製ガーリックライスと味噌汁

Seasonal pilaf and Miso soup or Special garlic rice and Miso soup

特製デザート

Special dessert

氷温熟成コーヒー または 厳選紅茶

Coffee or Tea

※表示価格はすべて税込となっております。

All prices include consumption tax.

※天候の状況によって食材の変更がございますので、予めご了承ください。

Please note that the ingredients may change depending on the weather conditions.

スペシャルディナーコース

SPECIAL DINNER COURSE

¥16,500



本日のオードブル

Hors d'oeuvres of the day

季節のスープ

Seasonal soup

鳥取県産旬の贅沢魚介鉄板料理

Special seafood from Tottori

旬の野菜サラダ

Seasonal vegetable salad

鳥取和牛ロース または ヘレ (+¥1,800)

Tottori wagyu beef loin or tenderloin

季節の野菜をおすすめの調理法にて

Seasonal vegetables

特製ガーリックライスと味噌汁

Special garlic rice and Miso soup

特製デザート

Special dessert

氷温熟成コーヒー または 厳選紅茶

Coffee or Tea

※お肉のグレードアップ および グラムアップをご希望の場合は、スタッフにお申し付けください。

Please let us know if you would like to upgrade your meat or increase the number of grams.

※「鳥取和牛 大山」のお米は、鳥取県産氷温熟成きぬむすめを使用しております。

For Tottori wagyu DAISEN rice, Ice-temperature aged KINUMUSUME rice from Tottori is used.

カジュアルディナーコース

CASUAL DINNER COURSE

¥10,800



本日のオードブル

Hors d'oeuvres of the day

季節のスープ

Seasonal soup

旬の野菜サラダ

Seasonal vegetable salad

シェフ吟味の鳥取和牛

Chef's select Tottori wagyu beef

季節の野菜をおすすめの調理法にて

Seasonal vegetables

特製ガーリックライスと味噌汁

Special garlic rice and Miso soup

特製デザート

Special dessert

氷温熟成コーヒー または 厳選紅茶

Coffee or Tea

※表示価格はすべて税込となっております。

All prices include consumption tax.

※天候の状況によって食材の変更がございますので、予めご了承ください。

Please note that the ingredients may change depending on the weather conditions.

ステーキコース
STEAK DINNER COURSE

¥6,500



季節のスープ
Seasonal soup

旬の野菜サラダ
Seasonal vegetable salad

シェフ吟味の鳥取和牛
Chef's select Tottori wagyu beef

季節の野菜をおすすめの調理法にて
Seasonal vegetables

鳥取県産氷温熟成きぬむすめと味噌汁
Ice-temperature aged KINUMUSUME rice from Tottori and Miso soup

特製デザート
Special dessert

氷温熟成コーヒー または 厳選紅茶
Coffee or Tea

※お肉のグレードアップ および グラムアップをご希望の場合は、スタッフにお申し付けください。
Please let us know if you would like to upgrade your meat or increase the number of grams.

※「鳥取和牛 大山」のお米は、鳥取県産氷温熟成きぬむすめを使用しております。
For Tottori wagyu DAISEN rice, Ice-temperature aged KINUMUSUME rice from Tottori is used.

À LA CARTE

■ APPETIZER 前菜

- フランス産フォアグラのソテー バルサミコビネガーソース ¥3,200
Sautéed French foie gras with balsamic vinegar sauce
- 鳥取和牛ロース肉の焼きしゃぶ 雲丹をのせて ¥3,500
Tottori wagyu beef loin grilled shabu-shabu with sea urchin
- 鳥取直送 本日の魚料理 ¥3,900
Fish cuisine of the day direct from Tottori

■ VEGETABLES & SOUP 野菜&スープ

- 本日のおすすめ、焼き野菜 〈3種/types〉 ¥1,100 〈5種/types〉 ¥1,700
Recommended grilled vegetables of the day
- 季節のおすすめスープ ¥1,100
Seasonal soup

■ BEEF TENDERLOIN シャトーブリアン

- 鳥取和牛 〈100g〉 ¥11,000 〈200g〉 ¥19,800
Tottori wagyu beef
- 鳥取和牛 万葉牛 〈100g〉 ¥13,200 〈200g〉 ¥22,000
Tottori wagyu MANYO beef

■ BEEF LOIN ロース

- 鳥取和牛 〈100g〉 ¥6,500 〈200g〉 ¥12,000
Tottori wagyu beef
- 鳥取和牛 万葉牛 〈100g〉 ¥9,000 〈200g〉 ¥17,000
Tottori wagyu MANYO beef

■ SEAFOOD 海鮮

- 北海道産帆立貝 〈3個/pcs〉 ¥3,500
Sautéed scallops from Hokkaido
- 鮑 〈1個/pcs〉 ¥5,300
Abalone
- 伊勢海老 〈1尾/pcs〉 ¥8,600
Spiny lobster
- オマール海老 〈1尾/pcs〉 ¥8,600
Lobster

■ MEAL お食事

- ガーリックライス ¥1,200
Garlic rice
- 季節のピラフ ¥1,800
Seasonal pilaf

※表示価格はすべて税込となっております。
All prices include consumption tax.

※天候の状況によって食材の変更がございますので、予めご了承ください。
Please note that the ingredients may change depending on the weather conditions.