

# WEEKDAY COURSE

ウィークデーコース 9500

[ 平日 ] 月 - 木曜日限定 Weekdays Monday-Thursday only

香住蟹 いくら ブッラータチーズ  
Kasumi Crab with Salmon Roe and Burrata Cheese

神戸牛炙り寿司  
Seared Kobe Beef Sushi

ダブルコンソメ トリュフ  
Double Consomme with Truffle

胡麻豆腐  
Grilled Sesame Tofu

焼野菜  
Seasonal Vegetables

和牛すじ肉の白味噌煮込み  
Stewed White Miso Wagyu Tendon

黒毛和牛サーロイン  
Kuroge Wagyu Sirloin

🍚  
Rice Dish

デザート  
Dessert

[ 焼き物追加 Extra Items you may Order ]

帆立 / Scallop ...1000 蝦夷あわび / Abalone ...4000

- 全ての税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。▪ 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。
- 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。▪ 当店で使用しているお米は全て京都府産です。

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.  
Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.  
Medium Rare is proud to use some of the finest homegrown rice from Kyoto prefecture.

# SIGNATURE COURSE

シグネチャーコース 11000

神戸牛炙り寿司  
Seared Kobe Beef Sushi

松阪牛 雲丹  
Matsusaka Beef and Sea Urchin

ダブルコンソメ トリュフ  
Double Consomme with Truffle

胡麻豆腐  
Grilled Sesame Tofu

黒毛和牛フィレサンド  
Wagyu Fillet Sandwich

焼き野菜  
Seasonal Vegetables

サーロイン すき焼き  
Beef Sirloin Sukiyaki

以下より好きなお肉を1種類お選びください

■ 黒毛和牛フィレ / Kuroge Wagyu Tenderloin

■ 神戸牛サーロイン / Kobe Beef Sirloin  
+3500

■ 神戸牛フィレ / Kobe Beef Tenderloin  
+4500

🍚  
Rice Dish

デザート  
Dessert

[ 焼き物追加 Extra Items you may Order ]

帆立 / Scallop ...1000

蝦夷あわび / Abalone ...4000

■ 全ての税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。■ 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。  
■ 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。■ 当店で使用しているお米は全て京都府産です。

# ORIENTAL COURSE

オリエンタルコース 14000

神戸牛炙り寿司  
Seared Kobe Beef Sushi

松阪牛 雲丹  
Matsusaka Beef and Sea Urchin

秋刀魚 松茸  
Pacific Saury and Matsutake Mushroom

黒毛和牛フィレサンド  
Wagyu Filet Sandwich

香住蟹 イクラ  
Kasumi Crab with Salmon Roe

焼き野菜  
Seasonal Vegetables

サーロイン すき焼き  
Beef Sirloin Sukiyaki

蝦夷鮑  
Ezo Abalone

以下より好きなお肉を1種類お選びください

- 
- |  |   |
|--|---|
| ■黒毛和牛サーロイン / Kuroge Wagyu Sirloin      | ■黒毛和牛フィレ / Kuroge Wagyu Tenderloin<br>+1500 |
| ■神戸牛サーロイン / Kobe Beef Sirloin<br>+5000 | ■神戸牛フィレ / Kobe Beef Tenderloin<br>+6000     |
- 

  
Rice Dish

デザート  
Dessert

---

[ 焼き物追加 Extra Items you may Order ]

---

帆立 / Scallop ... 1000

---

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.  
Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.  
Medium Rare is proud to use some of the finest homegrown rice from Kyoto prefecture.

## ANNIVERSARY COURSE

アニバーサリー コース

[ 2日前までに要予約 ]  
Minimum two day advance reservation required.

## SIGNATURE COURSE

シグネチャーコース

+

乾杯酒

デザートをアニバーサリーケーキに変更

お花束

Apéritif / Whole Cake / Bouquet

14000

---

## ORIENTAL COURSE

オリエンタルコース

+

乾杯酒

デザートベリーシャルロットケーキに変更

お花束

Apéritif / Berry Charlotte Cake / Bouquet

18500

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。  
All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.

---

# 29

## NIKU NO HI

Steak house Medium Rareでは毎月29日を「肉の日」とし、  
この日限定の特別なコース料理を  
12900円にてご用意しております。

神戸牛、近江牛、米沢牛といった  
日本を代表するブランド牛や、  
雲丹、キャビア、鮑などの至福の食材を、  
今日だけの特別な価格でお楽しみいただけます。

是非この機会に世界中で愛される  
日本のブランド牛をご堪能ください。

---

毎月29日限定

## NIKU NO HI COURSE

12900

松阪牛 雲丹

Matsuzaka Beef with Sea Urchin

米沢牛炙り寿司

Seared Yonezawa Beef Sushi

ダブルコンソメ

Double Consommé Soup

香住蟹 キャビア

Kasumi Crab with Caviar

旬野菜

Seasonal Vegetables

近江牛 すき焼き

Omi Beef Sukiyaki

酢橘素麺

Sudachi Somen Noodles

蝦夷鮑

Ezo Abalone

神戸牛サーロイン

Kobe Beef Sirloin

🍚

Rice

デザート

Dessert

- 全ての税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。▪ 食材に関する詳しい生産情報はお気軽にお尋ねください。
- 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。▪ 当店で使用しているお米は全て京都府産です。

All prices include sales tax and are subject to a 10% service charge.  
Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy or intolerance.  
Medium Rare is proud to use some of the finest homegrown rice from Kyoto prefecture.