

鉄板焼「MYDO KAPPO」へようこそ。

大正時代の半ば、大阪で誕生したと言われる
割烹料理を MYDO KAPPO では鉄板を使った
W 大阪ならではのアレンジでご提供します。

インテリアデザインは W 香港のデザインを手がけた森田 恭通氏。

大阪を代表するアーティスト黒田 征太郎氏が
直接店内に描き上げた大阪らしいウイットに富んだ
エネルギッシュなアートワークとともに
お楽しみください。

MYDO 割烹

酒一献

先付

車海老炭火炙り 蕪 大黒しめじ 水菜 土佐酢ゼリー 霰柚子 人参

御椀

すっぽんの河豚ヒレ出汁

造里

本日のお造り

八寸

河豚のあん肝巻き 浅葱 鉄皮 チリ酢
自家製唐墨 大根おろし 柚子
赤身肉の昆布炙

焼物

鮪ほほ肉炭火炙り 根三つ葉
黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ 雲丹

温物

松葉蟹のスクランブルエッグ キャビア唐墨

食事

白ご飯と鰻の蒲焼 山椒たれ
赤出汁 香の物

デザート

本日のデザート

¥ 30,000

国産米を使用しております。

料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にタレントに必ずお伝えください。
仕入れ状況により、食材を変更させて頂く場合がございます。予めご了承くださいませ。