

# 秋会席

Japanese course

13,500

前菜  
Appetizer

柿と白舞茸のゼリー寄せ 肉時雨煮  
蟹の手毬寿司  
Jellied persimmon and White Maitake mushroom  
simmered Wagyu beef and crab meat sushi

造り  
Sashimi dish

鯛 引下 縞鯵  
Sea bream, young tuna and striped horse mackerel

御椀  
Soup

焼目雲子 占地 紅葉麩  
Savory clear soup with soft cod roe and shimeji mushroom

焚合  
Simmered dish

里芋 魚の子 南瓜  
Simmered taro, cod roe and pumpkin

焼肴  
Grilled dish

小鯛柚庵焼き  
または 黒毛和牛網焼き 80g (+3,800)  
Grilled small sea bream with yuzu citrus  
or Grilled Japanese Wagyu beef (+3,800)

合肴  
Fried dish

河豚唐揚げ  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+3,800)  
Deep-fried blowfish  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+3,800)

酢物  
Vinegar dish

雑魚若芽酢  
Small fishes and sliced cucumber with a vinegary sauce

御飯  
Steamed rice

土鍋炊き秋鮭と舞茸御飯 香の物 味噌汁  
Salmon and Maitake mushroom rice served in earthen pot,  
pickled vegetables and Miso soup

菓子  
Dessert

水菓子  
Fruit



# 義経会席

Yoshitune course

17,000

前菜  
Appetizer

胡桃豆腐 水菜辛子和え 蟹手毬寿司  
むかご入り玉子松風 菊花蕪 稲穂  
Walnut tofu, boiled mizuna in mustard sauce, crab meat sushi,  
egg Matukaze and pickled turnip, deep-fried rice ear

造り  
Sashimi dish

天然鯛 引下 烏賊  
Young tuna, natural sea squid

御椀  
Soup

蕪すり流し 焼目雲子 白玉 鶴菜  
Pureed soup with turnip with soft cod roe and rice cake

焚合  
Simmered dish

京芋 利休麩 魚の子  
Simmered taro, gluten bread and cod roe

焼肴  
Grilled dish

鰯照り焼き  
または 黒毛和牛網焼き80g (+3,800)  
Grilled yellowtail with Teriyaki sause  
or Grilled Japanese Wagyu beef (+3,800)

合肴  
Fried dish

蟹天婦羅  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+3,800)  
Crab meat Tempura  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+3,800)

替鉢  
Hot dish

白身魚とつくり蒸し  
Boiled white Fish and vegetables served with vinegary sauce

御飯  
Steamed rice

土鍋炊き秋鮭と舞茸御飯 香の物 味噌汁  
Salmon and Maitake mushroom rice served in earthen pot,  
pickled vegetables and Miso soup

菓子  
Dessert

水菓子  
Fruiti



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

# 弁慶会席

Benkay course

23,000

前菜  
Appetizer

胡桃豆腐 水菜辛子和え 蟹手毬寿司  
むかご入り玉子松風 菊花蕪 稲穂  
SWalnut tofu, boiled mizuna in mustard sauce, crab meat sushi,  
egg Matukaze and pickled turnip, deep-fried rice ear

造り  
Sashimi dish

天然鯛 引下 イセ海老  
Natural sea bream, young tuna and Japanese spiny lobster

御椀  
Soup

蕪すり流し 唐墨 白玉 鶴菜  
Pureed soup with turnip with dried mullet roe with salt and rice cake

焚合  
Simmered dish

京芋 利休麩 雲子黄身煮  
Simmered taro, gluten bread and soft cod roe

焼肴  
Grilled dish

愛媛県産白甘鯛鱗焼き  
または 黒毛和牛網焼き80g (+3,800)  
Crispy Scale grilled white tilefish from Ehime with Wakasa style  
or Grilled Japanese Wagyu beef (+3,800)

強肴  
Hot dish

鰯しゃぶ小鍋  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+3,800)  
Shabu-shabu hot pot with yellowtail in soup stock  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+3,800)

酢物  
Vinegar dish

渡り蟹酢  
Crab meat with vinegar

御飯  
Steamed rice

土鍋炊き秋鮭と舞茸御飯 香の物 味噌汁  
Salmon and Maitake mushroom rice served in earthen pot,  
pickled vegetables and Miso soup

菓子  
Dessert

水菓子  
Fruit



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

## 黒毛和牛の網焼き膳

*Grilled Japanese Wagyu beef set*

味噌ダレ・山わさび・自然海塩の  
三種類の味でお楽しみください。

A5ランク黒毛和牛 120g 13,500  
*A5 brand Wagyu beef 120g*

黒毛和牛 120g 12,000  
*Grilled Japanese Wagyu beef 120g*

黒毛和牛 80g 9,500  
*Grilled Japanese Wagyu beef 80g*



先付 造り 特撰黒毛和牛の網焼き サラダ 茶碗蒸し  
御飯 香の物 味噌汁 デザート

*Small appetizer, Sashimi dish, grilled Japanese Wagyu beef, salad,  
steamed egg custard in a cup, rice, pickles, Miso soup and dessert*

## 七種類のお造り膳

*Sashimi (7 assorted) set*

旬の魚介を色鮮やかに盛り付けたお膳です。

9,200



先付 造り(七種) 焚合 天婦羅 茶碗蒸し  
白御飯 香の物 味噌汁 デザート

*Small appetizer, Sashimi(7 assorted), simmered dish, Tempura,  
steamed egg custard in a cup, rice, pickles, Miso soup and dessert*

## お子様御膳

※対象年齢12歳まで

*Children set*

お子様の大好きなお肉と天婦羅を盛り込んだお膳です。

3,800



先付 肉網焼き 海老天婦羅 茶碗蒸し  
細巻(鉄火・胡瓜) 味噌汁 デザート

*Small appetizer, grilled beef, shrimp Tempura, steamed egg custard in a cup,  
tuna Sushi rolls, cucumber Sushi rolls, Miso soup and dessert*

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

## < すき焼き小鍋コース > *Sukiyaki set*

### すき焼き小鍋とトロいくら丼

*Sukiyaki by small hot pot,*

*fatty tuna sashimi and salmon roe rice bowl set*

すき焼き小鍋とトロの丼がお愉しみいただけます。

A5ランク黒毛和牛 120g 21,000  
*A5 brand Wagyu beef 120g*

黒毛和牛 120g 17,000  
*Japanese Wagyu beef 120g*

黒毛和牛 80g 14,000  
*Japanese Wagyu beef 80g*

先付 すき焼き小鍋 トロいくら丼 味噌汁 デザート

*Small appetizer, Sukiyaki by small hot pot,*

*fatty tuna sashimi and salmon roe rice bowl, miso soup and dessert*



すき焼き小鍋とトロいくら丼  
*Sukiyaki by small hot pot,*  
*fatty tuna sashimi and salmon roe rice bowl set*



しゃぶしゃぶ膳  
*Shabushabu small hot pot set*

## しゃぶしゃぶ膳 または すき焼き膳

*Shabushabu or Sukiyaki by small hot pot set*

季節の先付けやお造りがついたお一人様の小鍋膳です。

A5ランク黒毛和牛 120g 18,500  
*A5 brand Wagyu beef 120g*

黒毛和牛 120g 14,500  
*Japanese Wagyu beef 120g*

黒毛和牛 80g 12,000  
*Japanese Wagyu beef 80g*

先付 造り しゃぶしゃぶ小鍋 または すき焼き小鍋  
白御飯 香の物 味噌汁 デザート

*Small appetizer, Sashimi dish, small hot pot Shabushabu or small hot pot Sukiyaki,*  
*rice, pickles, Miso soup and dessert*



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

## 寿司コース ～大宝寺～

*Sushi course ~Daihoji~*

旬の魚介類を堪能できるコースに仕上げました。

先付 白身魚薄造り 造り盛り合わせ 茶碗蒸し  
にぎり寿司(十貫) 味噌汁 デザート

*Small appetizer, Sashimi dish, steamed egg custard in a cup,  
Nigiri Sushi (10pieces), Miso soup and dessert*

16,000



## 寿司会席

*Sushi course*

選りすぐりの和食コース。

メのお寿司には炙る、メる、生、等の6貫をお楽しみいただけます。

前菜 造り 焚合 焼肴 にぎり寿司(六貫) 味噌汁 デザート

*Appetizer, Sashimi, simmered dish, grilled dish,  
Nigiri Sushi (6pieces), Miso soup and dessert*

12,000



## 上にぎり盛り合わせ ～御堂筋～

*Assorted deluxe Nigiri Sushi (hand-formed Sushi 10 pieces)*

トロを含め厳選した十貫をご用意しました。

先付 にぎり寿司(十貫) 細巻 味噌汁 デザート

*Small appetizer, Nigiri Sushi (10pieces), Miso soup and dessert*

10,500



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.



## おまかせ贅沢コース

30,000

*Sushi special course  
with Tempura, Japanese Wagyu beef*



前菜 活車海老天婦羅 茶碗蒸し  
おまかせ寿司16貫 黒毛和牛網焼き(80g)  
味噌汁 フルーツ盛り合わせ

*Appetizer, prawn Tempura, steamed egg custard in a cup,  
Nigiri Sushi (16pieces), grilled Wagyu beef(80g),  
Miso soup and dessert*



エビ カニ 小麦 卵 そば 乳 落花生 くるみ  
Shrimp Crab Wheat Egg Buckwheat Milk Peanut Walnut

ご提供いたします料理は8品目のアレルギー表示をしております。  
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat,  
egg, milk, peanut, walnut) in our menu. Should you be allergic to any food  
ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.