

丹葵

Bentley



ご提供いたします料理は9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 9 allergen (Crab, Shrimp, Buckwheat, Wheat, Milk, peanut, Egg, walnut, Cashew nut) 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.

夏会席

Japanese course

¥13,500

前菜
Appetizer

青梅 海老と蓴菜酢 肉時雨煮
Green plum, shrimp and water shield with vinegar dressing
simmered Japanese Wagyu beef

造り
Sashimi dish

鯛 鮪 甘海老
Sea bream, tuna and sweet shrimp

御 椀
Soup

丸吸 白玉 芽葱
Clear soup with soft-shelled turtle

焚 合
Simmered dish

冬瓜 南瓜 栗麩
Simmered winter melon, pumpkin and gluten bread

焼 肴
Grilled dish

鱸柚庵焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Grilled sea bass with yuzu citrus
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

白茄子と鱧の揚げ出し
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Deep-fried white eggplant and pike conger
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+¥3,800)

酢 物
Vinegar dish

もずく酢
Mozuku seaweed with vinegar

御 飯
Steamed rice

土鍋炊き穴子御飯 香の物 味噌汁
Conger eel rice served by 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.

義経会席

Yoshitsune course

¥17,000

前菜
Appetizer

水無月豆腐 鬼灯入り青梅
鮎棒寿司 沢蟹 枝豆
Sesame-tofu with red sweet beans, Green plum
sweet fish Sushi, deep-fried river crab and edamame

造り
Sashimi dish

天然鯛 鮪 蛸湯洗い
Natural sea bream, tuna and blanched octopus

御椀
Soup

鱧吸 椎茸 蓴菜 蛇の目胡瓜
Savory clear soup with pike conger

焚合
Simmered dish

油茄子 小芋 利久麩
Simmered eggplant, taro and gluten bread

焼肴
Grilled dish

魚背柚庵焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
Grilled butter fish flavored with yuzu citrus
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合肴
Fried dish

海老入り玉蜀黍とゴーヤのかき揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Deep-fried corn and bitter melon with shrimp
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)

酢物
Vinegar dish

もずく酢
Mozuku seaweed with vinegar

御飯
Steamed rice

土鍋炊き穴子御飯 香の物 味噌汁
Conger eel rice served by 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.

弁慶会席

Bnkay course

¥23,000

前菜
Appetizer

水無月豆腐 鬼灯入り青梅
鮎棒寿司 沢蟹 枝豆
*Sesame-tofu with red sweet beans, Green plum
sweet fish Sushi, deep-fried river crab and edamame*

造り
Sashimi dish

天然鯛 中とろ 縞鯨
Natural sea bream, medium fatty tuna and striped jack

御椀
Soup

冬瓜すり流し 結び鱈 椎茸
Winter melon soup with Japanese whiting

焚合
Simmered dish

白芋茎 小芋 利久麩
Simmered taro stem, taro and gluten bread

焼肴
Grilled dish

鮎塩焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
*Grilled sweetfish with salt
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)*

合肴
Fried dish

鱧鳴門揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
*Naruto-style rolled pike conger tempura
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+¥3,800)*

替鉢
Steamed dish

蒸し鮑
Steamed abalone with vinegar

御飯
Steamed rice

土鍋炊き穴子御飯 香の物 味噌汁
*Conger eel rice served by 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 ¥22,000
A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g ¥18,000
Japanese Wagyu beef 120g

黒毛和牛 80g ¥15,000
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*

- 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.