

# 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.

料理長おすすめ

# 新緑三段弁当

Bento box

¥6,800



先付  
Small appetizer

青大豆湯葉  
Soy beans Yuba

揚物  
Fried dish

海老新緑揚げ 小玉葱 蓮根 小切り茄子  
Prawn Tempura, onion, lotus root, and eggplant

御椀  
Soup

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

一ノ重  
First box

無花果胡麻味噌掛け 出汁巻き玉子 焼板蒲鉾  
アスパラガス 笹巻き麩 一寸豆花揚げ 鮎塩焼き  
丸十塩蒸し 沢蟹 冬瓜 南瓜 蛸柔らか煮 青味  
Figs with sesame miso sauce, Japanese omelette, fish paste, asparagus,  
wheat gluten wrapped with bamboo leaves, fried broad bean  
grilled sweet fish with salt, sweet potato, Japanese fresh water crab,  
winter melon, pumpkin, simmered octopus and green crop

二ノ重  
Second box

鮪 汐  
Tuna and amberjack

三ノ重  
Third box

にぎり寿司 五貫 玉子・穴子・鯛・鮪・海老  
Nigiri Sushi (5 piece)  
Egg, conger eel, snapper, tuna and shrimp

菓子  
Dessert

草餅 アイスグリーンティー  
Mugwort rice cake  
Ice green tea



- 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.

# 昼会席 あおい

Aoi course

¥8,800

前菜  
Appetizer

青梅 青大豆湯葉 無花果胡麻味噌掛け  
Green plum, soy beans Yuba, figs with sesame miso sauce

造り  
Sashimi dish

鯛 鮪 甲烏賊  
Sea bream, tuna and squid

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 南瓜 小芋  
Simmered egg plant, pumpkin and taro

焼肴  
Grilled dish

伊佐木山椒焼き  
または 黒毛和牛網焼き 80g ( +¥3,800 )  
Grilled grunt with sansho pepper flavor  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合肴  
Fried dish

鮎唐揚げ  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Deep-fried sweetfish  
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

雑魚御飯 または にぎり寿司三貫  
味噌汁  
Steamed rice with tiny fish or Nigiri Sushi  
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.

# 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*

## 五種類のお造り昼膳

*Sashimi (5 assorted) lunch set*

旬の魚介を色鮮やかに盛り付けたお膳です。

5,800



先付 造り五種 焚合 揚物 茶碗蒸し

御飯 香の物 味噌汁 デザート

*Small appetizer, Sashimi of 5 kinds, simmered dish, fried dish 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。

16,000



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*

## 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。

10,500



先付 にぎり寿司(十貫) 細巻 味噌汁 デザート

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



## にぎり盛り合わせ ～心斎橋～

*Assorted Nigiri Sushi (hand-formed Sushi 8 pieces)*

ランチタイムのご接待におすすめ。  
八種類のお寿司をお楽しみいただけます。

6,300



先付 にぎり寿司(八貫) 細巻 茶碗蒸し 味噌汁 デザート

*Small appetizer, Nigiri Sushi (8pieces), Sushi rolls, steamed egg custard in a cup,  
Miso soup and dessert*

## 上ちらし ～新橋～

*Chirashi Sushi (raw cooked fish scattered over vinegared rice)*

海の幸を盛り込んだ赤酢使用の上ちらしです。

5,500



先付 ちらし寿司 茶碗蒸し 味噌汁 デザート

*Small appetizer, scattered Sushi, steamed egg custard in a cup,  
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.



## 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.