

# 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

# 納涼三段弁当

*Bento box*

¥6,800



先付  
*Small appetizer*

玉子豆腐  
*Egg custard-tofu*

強肴  
*Cold dish*

冷し素麺  
*Cold Somen noodles*

一ノ重  
*First box*

鱸柚庵焼き モロヘイヤお浸し 瓢亭玉子  
焼板蒲鉾 合鴨ロース 山桃 枝豆  
天子有馬煮 冬瓜 小芋 海老そぼろ庵

*Grilled sea bass flavored with yuzu citrus, boiled morkhiya with bonito stock, boiled egg, smoked duck, fish paste, bayberry, green soy beans, simmered Amago fish, winter melon and taro with shrimp minced sauce*

二ノ重  
*Second box*

玉蜀黍と海老のかき揚げ 鱧天婦羅  
*Deep-fried corn and shrimp and pike conger Tempura*

三ノ重  
*Third box*

にぎり寿司 鰻・烏賊オクラ梅添え・鯛・太巻き  
*Nigiri Sushi*  
*Eel, squid with Japanese plum, sea bream and sushi roll*

御椀  
*Soup*

味噌汁  
*Miso soup*

菓子  
*Dessert*

笹饅頭 アイスグリーンティー  
*Arrowroot cake and 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

烏賊明太子和え 玉蜀黍豆腐 モロヘイヤお浸し  
Squid with spicy cod roe, corn Tofu  
and boiled mulukhiya with bonito dashi stock

造り  
Sashimi dish

鯛薄造り 鱧ちり 海ぶどう  
Thinly sliced sea bream, pike conger and sea grapes

御椀  
Soup

玉子豆腐 海老 蓴菜 蛇の目胡瓜  
Savory clear soup with cold savory egg custard

焚合  
Simmered dish

豚角煮 牛蒡 ポテト庵  
Braised pork belly, burdock root and mashed potato purée

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

海老と鱈の天婦羅  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Shrimp and whiting tempura  
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

梅しらす御飯 または にぎり寿司三貫  
味噌汁  
Steamed rice with pickled plum and whitebait 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

鱧の子ゼリー寄せ 玉蜀黍豆腐 モロヘイヤお浸し  
Jellied pike conger roe, corn Tofu  
and boiled mulukhiya with bonito dashi stock

造り  
Sashimi dish

鯛洗い 鮪 汐  
Sea bream, tuna and amber jack

御椀  
Soup

鱧吸 蓴菜 椎茸 匏冬瓜  
Savory clear soup with pike conger

焚合  
Simmered dish

油茄子 小芋 湯葉  
Simmered egg plant with taro and Yuba

焼肴  
Grilled dish

鰻蒲焼き  
または 黒毛和牛網焼き 80g ( +¥3,800 )  
Grilled eel with sweet soy-based sauce  
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

金糸瓜と海老の酢物  
Vinegared spaghetti squash and shrimp

御飯  
Steamed rice

土鍋炊き玉蜀黍と枝豆御飯 香の物 味噌汁  
Corn and edamame 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

先付  
Small appetizer

滝川豆腐  
Soy milk-tofu

前菜  
Appetizer

烏賊このわた和え 鱧寿司 川海老芝煮  
山桃 串刺し(スモークサーモン・小倉・玉子松風)  
Squid with sea cucumber innards sauce, pike conger sushi  
bay berry, simmered river shrimp  
and skewer (smoked salmon, okra, Matsukaze egg castella)

造り  
Sashimi dish

鱸洗い 太刀魚炙り 烏賊  
Sea bass, cutlass fish and squid

御椀  
Soup

玉蜀黍すり流し 海老 白玉  
Pureed corn soup with prawn and rice cake

焚合  
Simmered dish

冬瓜 小芋 粟麩  
Simmered green melon, taro and millet gluten cake

焼肴  
Grilled dish

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

合肴  
Fried dish

鱧磯辺揚げ  
または 黒毛和牛肉すき小鍋( +¥3,800 )  
Deep-fried pike conger with seaweed  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock( +¥3,800 )

酢物  
Vinegar dish

鰻ざく  
Eel and cucumber vinegared salad

御飯  
Steamed rice

土鍋炊き玉蜀黍と枝豆御飯 香の物 味噌汁  
Corn and edamame 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

¥17,000

先付  
Small appetizer

滝川豆腐  
Soy milk-tofu

前菜  
Appetizer

烏賊このわた和え 鱧寿司 川海老芝煮  
山桃 串刺し (スモークサーモン・小倉・玉子松風)  
Squid with sea cucumber innards sauce, pike conger sushi  
bay berry, simmered river shrimp  
and skewer (smoked salmon, okra, Matsukaze egg castella)

造り  
Sashimi dish

鱸洗い 中とろ 太刀魚炙り  
Sea bass, medium fatty tuna and cutlass fish

御椀  
Soup

鱧吸 蓴菜 椎茸 匏冬瓜  
Savory clear soup with pike conger

焚合  
Simmered dish

冬瓜 小芋 合鴨治部煮  
Simmered green melon, taro and braised duck in Jibuni-style broth

焼肴  
Grilled dish

鰻蒲焼き  
または 黒毛和牛網焼き80g ( +¥3,800 )  
Grilled eel with sweet soy-based sauce  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合肴  
Fried dish

無花果揚げ出し  
Deep-fried fig in dashi broth

強肴  
Hot pot

鱧すき小鍋  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Deep-fried pike conger with seaweed  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock ( +¥3,800 )

御飯  
Steamed rice

土鍋炊き玉蜀黍と枝豆御飯 香の物 味噌汁  
Corn and edamame 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.