



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.

# 会席 神無月

October course

¥8,500

前 菜  
Appetizer

前菜三種盛り  
Three-kind appetizer platter

造 り  
Sashimi dish

お造り三種盛り  
Three-kind sashimi assortment

御 椀  
Soup

木の子沢煮椀  
または 松茸土瓶蒸し ( +¥2,000 )  
Savory clear soup with assorted mushrooms  
or Matsutake mushroom soup with pike conger and shrimp(+¥2,000 )

焚 合  
Simmered dish

田舎茄子 南瓜 粟麩  
Simmered eggplant, pumpkin and wheat gluten

焼 肴  
Grilled dish

秋鮭胡麻柚庵焼き  
または 黒毛和牛網焼き 80g ( +¥3,800 )  
Grilled autumn salmon with sesame and yuzu sauce  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合 肴  
Fried dish

里芋揚げ出し  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Deep-fried taro in dashi broth  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock( +¥3,800 )

酢 物  
Vinegar dish

柿と蕪と占地の甘酢和え  
Persimmon, turnip and shimeji mushrooms with sweet vinegar

御 飯  
Steamed rice

白御飯 味噌汁 香の物  
Steamed rice, Miso soup and Japanese pickles

菓 子  
Dessert

水菓子  
Fruit



- 提供料理は特定原材料9品目のアレルギー表示をしております。We have a display item of 9 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut, Cashew Nut) in our menu.
- 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.

# 秋会席

Japanese course

¥13,500

前 菜  
Appetizer

南瓜豆腐 烏賊紅葉和え 秋刀魚寿司  
Pumpkin tofu, squid and seasoned cod roe and pacific saury sushi

造 り  
Sashimi dish

鯛 鰹 太刀魚焼霜  
Sea bream, bonito and seared cutlassfish

御 椀  
Soup

木の子沢煮椀 または 松茸土瓶蒸し ( +¥2,000 )  
Savory clear soup with assorted mushrooms  
or Matsutake mushrooms soup served in a Japanese tea pot( +¥2,000 )

焚 合  
Simmered dish

里芋 粟麩 子持ち鮎煮浸し  
Simmered taro, wheat gluten and sweetfish with roe

焼 肴  
Grilled dish

金目鯛柚庵焼き  
または 黒毛和牛網焼き 80g ( +¥3,800 )  
Grilled golden eye snapper with yuzu sauce  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合 肴  
Fried dish

帆立磯部揚げ  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Deep-fried scallop with nori batter  
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

土鍋焼き松茸御飯 香の物 味噌汁  
Matsutake 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.

# 義経会席

Yoshitsune course

¥17,000

前 菜  
Appetizer

烏賊紅葉和え 秋刀魚寿司 柿玉子 揚げ銀杏  
鯛皮煎餅 渋皮栗伊賀射込み 組松葉蕎麦  
子持ち鮎煮浸し 紅葉銀杏煎餅

Squid and seasoned cod roe, pacific saury sushi, pickled yolk of an egg with miso  
fried ginkgo nuts, fried sea bream skin chips, chest nuts, crispy soba noodle,  
simmered sweetfish with roe and sweet potato chips

造 り  
Sashimi dish

天然鯛 引下 皮はぎ  
Wild sea bream, young tuna and filefish

御 椀  
Soup

松茸土瓶蒸し  
Matsutake mushrooms soup served in a Japanese tea pot

焚 合  
Simmered dish

菊花蕪 蟹射込み  
Simmered turnip stuffed with crab meat in savory broth

焼 肴  
Grilled dish

宝楽盛り 甘鯛若狭焼き 絹担ぎ  
または 黒毛和牛網焼き80g ( +¥3,800 )  
Grilled tilefish with Wakasa style and taro  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合 肴  
Fried dish

松茸入り木の子天婦羅  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Assorted mushrooms and Matsutake mushroom Tempura  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock ( +¥3,800 )

酢 物  
Vinegar dish

柿と長芋の酢のもの  
Persimmon and Japanese yam in sweet vinegar

御 飯  
Steamed rice

土鍋炊き松茸御飯 香の物 味噌汁  
Matsutake mushroom 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

Benkay course

¥23,000

前 菜  
Appetizer

烏賊紅葉和え 秋刀魚寿司 柿玉子 揚げ銀杏  
鯛皮煎餅 渋皮栗伊賀射込み 組松葉蕎麦  
松茸艶煮 紅葉銀杏煎餅

Squid and seasoned cod roe, pacific saury sushi, pickled yolk of an egg with miso  
fried ginkgo nuts, fried sea bream skin chips, chest nuts, crispy soba noodle,  
Simmered matsutake mushrooms with sweet soy sauce and sweet potato chips

造 り  
Sashimi dish

天然鯛 引下 生雲丹  
Wild sea bream, young tuna and sea urchin

御 椀  
Soup

松茸土瓶蒸し  
Matsutake mushrooms soup served in a Japanese tea pot

焚 合  
Simmered dish

菊花蕪 蟹射込み  
Simmered turnip stuffed with crab meat in savory broth

焼 肴  
Grilled dish

秋刀魚塩焼き 帆立照り焼き 焼松茸  
または 黒毛和牛網焼き80g ( +¥3,800 )  
Grilled pacific saury with glazed scallop and grilled matsutake mushrooms  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

強 肴  
Hot pot

松茸入り肉すき小鍋  
Small Sukiyaki hot pot with Matsutake mushroom in sweet soy sauce

替 鉢  
Hot dish

イセ海老塩蒸し  
Steamed spiny lobster with salt

御 飯  
Steamed rice

土鍋炊き松茸御飯 香の物 味噌汁  
Matsutake mushroom 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.

## < すきやき小鍋コース > Suki-yaki set

### すきやき小鍋とトロいくら丼

*Suki-yaki 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 すきやき小鍋 トロいくら丼 味噌汁 デザート

*Small appetizer, Suki-yaki by small hot pot,  
fatty tuna sashimi and salmon roe rice bowl, miso soup and dessert*



すきやき小鍋とトロいくら丼  
*Suki-yaki 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 すきやき膳

*Shabushabu or Suki-yaki 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 すきやき小鍋

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 Suki-yaki,  
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.