



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

秋の味覚三段弁当

Bento box

¥6,800



先 付
Small appetizer

法蓮草菊花浸し
Boiled spinach

揚 物
Fried dish

木の子天婦羅 海老ときつま芋のかき揚げ
Mushroom tempura, deep-fried shrimp and sweet potato

一ノ重
First box

烏賊紅葉和え だし巻き玉子 焼板蒲鉾
鯖柚庵焼き 絹かつぎ 栗甘露煮 鶏竜田揚げ
揚げ銀杏 紅葉煎餅 秋茄子 湯葉 子持ち鮎 紅葉麩
Squid and seasoned cod roe, Japanese omelette, fish paste,
mackerel with yuzu sauce, taro, sweetened boiled chestnut, deep-fried chicken,
fried ginkgo nut, rice cracker, eggplant, Yuba, sweetfish with roe and wheat gluten

二ノ重
Second box

鰹叩き 鯛
Bonito and sea bream

三ノ重
Third box

ちらし寿司
Scattered Sushi

御 椀
Soup

鱧松茸吸
Savory clear soup with pike conger and Matsutake mushroom

菓 子
Dessert

おはぎ 煎茶
Rice cake covered with red bean and hot green tea



- 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.

昼会席 あおい

Aoi course

¥8,800

前 菜
Appetizer

南瓜豆腐 焼き舞茸と菊花法蓮草浸し
黒毛和牛肉時雨煮
Pumpkin tofu, boiled spinach with grilled maitake mushrooms
and simmered Japanese Wagyu beef

造 り
Sashimi dish

鯛 鰹 烏賊
Sea bream, bonito and squid

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

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

きつま芋御飯 または にぎり寿司三貫
味噌汁
Steamed rice with sweet potato or Nigiri Sushi
Miso soup

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います。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

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 揚げ物 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。

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.