

夏会席

Japanese course

13,500

前 菜
Appetizer

合鴨ロース黄身酢掛け
モロヘイヤお浸し 鰻寿司
*Loin with yolk vinegar,
boiled mulukhiya with bonito dashi stock and pike conger sushi*

造 り
Sashimi dish

鯛 汐 いさき
Snapper, amber jack and grunt fish

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

丸茄子煮浸し 小芋 南瓜
Simmered eggplant, young taro and pumpkin

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

海老と鱈と夏野菜の天婦羅
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+3,800)
*Shrimp, Japanese whiting and summer vegetables Tempura
or small 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

土鍋炊き玉蜀黍御飯 香の物 味噌汁
*Corn rice served by earthen pot,
pickled vegetables and Miso soup*

菓 子
Dessert

水菓子
Fruits



- 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

Yoshitune course

17,000

先 付
Small appetizer

滝川豆腐
Soy milk-tofu

前 菜
Appetizer

モロヘイヤお浸し 鱧寿司
鰻八幡巻き 山桃 枝豆
Boiled mulukhiya with bonito dashi stock, pike conger sushi
eel rolled with burdock root, bay berry and green soy beans

造 り
Sashimi dish

鱸洗い 鱧ちり 太刀魚炙り
Sea bass, boiled pike conger and cutlass fish

御 椀
Soup

とうもろこし
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 湯葉
Simmered green melon, young taro and Yuba

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

いちじく
無花果揚げ出し
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+3,800)
Deep-fried fig in Japanese-style broth
or small 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

とうもろこし
土鍋炊き玉蜀黍御飯 香の物 味噌汁
Corn rice served by earthen pot,
pickled vegetables and Miso soup

菓 子
Dessert

水菓子
Fruits



- 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

先 付
Small appetizer

滝川豆腐
Soy milk-tofu

前 菜
Appetizer

モロヘイヤお浸し 鱧寿司
鰻八幡巻き 山桃 枝豆
Boiled mulukhiya with bonito dashi stock, pike conger sushi
eel rolled with burdock root, bay berry and green soy beans

造 り
Sashimi dish

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

御 椀
Soup

甘鯛麺蒸し
Savory clear soup with steamed tilefish and Somen noodles

焚 合
Simmered dish

冬瓜 小芋 蛸柔らか煮
Simmered green melon, young taro and tender octopus

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 sweet fish
or small Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+3,800)

酢 物
Vinegar dish

鱧ちり
Boiled pike conger

御 飯
Steamed rice

土鍋炊き玉蜀黍御飯 香の物 味噌汁
Corn rice served by earthen pot,
pickled vegetables and Miso soup

菓 子
Dessert

水菓子
Fruits

- 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
A5 brand Wagyu beef 120g

13,500

黒毛和牛 120g
Grilled Japanese Wagyu beef 120g

12,000

黒毛和牛 80g
Grilled Japanese Wagyu beef 80g

9,500



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

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 21,000
A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g 17,000
Japanese Wagyu beef 120g

黒毛和牛 80g 14,000
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, Sukiyaki 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
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 すきやき膳

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 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.



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*



ご提供いたします料理は8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 8 allergen (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, walnut) 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.

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.