

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  
Child 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

どうもろこし  
玉蜀黍と海老のかき揚げ 鰻天婦羅  
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

玉蜀黍豆腐 モロヘイヤお浸し  
合鴨ロース黄身酢掛け  
Corn Tofu, Boiled mulukhiya with bonito dashi stock  
and loin with yolk vinegar

造 り  
Sashimi dish

鯛 汐 海ぶどう  
Snapper, amber jack and sea grapes

御 椀  
Soup

玉子豆腐 鱧 蓮根 蓴菜  
Savory clear soup with cold savory egg custard

焚 合  
Simmered dish

丸茄子煮浸し 小芋 南瓜  
Simmered egg plant with young taro and pumpkin

焼 肴  
Grilled dish

いさき塩焼き  
または 黒毛和牛網焼き 80g ( +3,800 )  
Grilled grunt with salt  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +3,800 )

合 肴  
Fried dish

海老と玉蜀黍のかき揚げ  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +3,800 )  
Deep-fried corn and shrimp  
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

雑魚御飯 または にぎり寿司三貫  
味噌汁  
Steam rice with chirimen jako (dried baby sardines)  
or Nigiri Sushi 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.

# 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 鰻寿司  
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

鰻ちり  
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 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 > Sukiyaki 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。

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.