夏会席

Japanese course

13,500

前 菜 Appetizer

肉時雨煮 金時草お浸し 上用かん

tizer Simmered Japanese Wagyu beef,

Okinawa spinach with bonito stock and grated Japanese yam set with agar

造り Sashimi dish 鯛洗い 鮪 烏賊 Snapper, tuna and squid

御 椀 Soup 鱧安平 鉋冬瓜 椎茸 蓴菜

Savory clear soup with pike conger, winter melon, Shiitake mushroom and water shield

焚 合

油茄子 小芋 粟麩

Simmered dish Simmered eggplant, young taro and gluten bread

焼 肴 Grilled dish さざえ壺焼き

または 黒毛和牛網焼き 80g(+3,800)

Grilled turban shell cooked in its shell, or Grilled Japanese Wagyu beef (+3,800)

合 有 Fried dish 穴子天婦羅

または 黒毛和牛肉すき小鍋(+3.800)

Conger eel Tempura

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

酢 物 Vinegar dish サーモンのマリネ Marinated salmon

御 飯 Steamed rice 土鍋炊き釜揚げしらすとミニトマト御飯 香の物 味噌汁

Boiled whitehait and cherry tomatoes rice served by earthen pot, pickled vegetables and Miso soup

菓子 Dessert Fruits





[●] 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

前 菜 Appetizer いくら卸し 茗荷寿司 天子有馬煮 鬼灯入り鱧・玉蜀黍・枝豆ゼリー寄せ

蛇篭蓮根 丸十蜜煮 合鴨ロース黄身酢掛け

Grated salmon roe, pickled Japanese ginger Sushi, simmered Amago fish, jellied pike conger with corn and green soy beans and loin with yolk vinegar

造 Sashimi dish

十束鰺 甘鰈 烏賊 Horse mackerel, flatfish and squid

御 椀 Soup 鱧安平 鉋冬瓜 椎茸 蓴菜 Savory clear soup with steamed pike conger fish paste

焚合 Simmered dish 鰻東寺巻き 小芋 Simmered eel rolled in Yuba and young taro

焼 肴 Grilled dish

鱸蓼味噌焼き または 黒毛和牛網焼き80g (+3,800)

Grilled sea bass with water pepper Miso or Grilled Japanese Wagyu beef (+3,800)

合 着 Fried dish 鱧磯辺揚げと夏野菜の天婦羅 または 黒毛和牛肉すき小鍋(+3.800)

Pike conger Tempura coated with seaweed and summer vegetables Tempura or small Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+3,800)

酢 物 Vinegar dish サーモンのマリネ

Marinated salmon

御 飯 Steamed rice 土鍋炊き釜揚げしらすとミニトマト御飯 香の物 味噌汁 Boiled whitebait and cherry tomatoes 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

前 菜 Appetizer いくら卸し 茗荷寿司 天子有馬煮 鬼灯入り鱧・玉蜀黍・枝豆ゼリー寄せ 蛇篭蓮根 丸十蜜煮 合鴨ロース黄身酢掛け

Grated salmon roe, pickled Japanese ginger Sushi, simmered Amago fish, jellied pike conger with corn and green soy beans and loin with yolk vinegar

造 り Sashimi dish 甘鰈 雲丹 中とろ Flatfish, sea urchin and squid

御 椀 Soup

あこう 色紙冬瓜 椎茸 蓴菜 Savory clear soup with grouper

焚 合 Simmered dish 鰻東寺巻き 小芋 Simmered eel rolled in Yuba and young taro

焼 肴 Grilled dish 黒毛和牛網焼き Grilled Japanese Wagyu beef

合 肴 Fried dish

鱧吉野煮 油茄子 または 黒毛和牛肉すき小鍋(+3,800)

Deep-fried pike conger simmered in a savory broth, served with eggplant or small Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+3,800)

酢 物 Vinegar dish 十東鯵昆布メ Marinated salmon

御 飯 Steamed rice 土鍋炊き釜揚げしらすとミニトマト御飯 香の物 味噌汁 Boiled whitebait and cherry tomatoes rice served by earthen pot, pickled vegetables and Miso soup

菓 子 Dessert 水菓子



- 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

黑毛和牛 120g 12,000 Grilled Japanese Wagyu beef 120g

黑毛和牛 80g 9,500 Grilled Japanese Wagyu beef 80g



9.200

特撰黒毛和牛の網焼き 先付 サラダ 茶碗蒸し 味噌汁 デザート 御飯 香の物

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。

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

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。

肉網焼き 海老天婦羅 先付 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



- 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井

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 A5 brand Wagyu beef 120g 21,000

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

黑毛和牛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

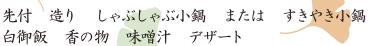
しゃぶしゃぶ膳 または すきやき膳

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

黑毛和牛 120g 14,500 Japanese Wagyu beef 120g

黑毛和牛 80g 12,000 Japanese Wagyu beef 80g



Small appetizer, Sashimi dish, small hot pot Shabushabu or small hot pot Sukiyaki, rice, pickles, Miso soup and dessert



- 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





寿司会席 Sushi course

選りすぐりの和食コース。

×のお寿司には炙る、×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



ご提供いたします料理は8品目のアレルゲン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.

< おすすめの一品 > Recommended dishes

あこう造り Red-spotted grouper Sashimi	4,200
金貝鯛炙り Golden eye snapper Sashimi	2,800
平あじ造り Jack mackerel Sashimi	2,500
小肌造り Gizzard shad Sashimi	2,300
鯨ベーコン Whale bacon	2,300
貝柱醤油焼き Grilled scallops with soy sauce	2,300
たこぶつ Octopus Sashimi	2,200
げそ塩焼き Grilled squid tentacles	1,200
しじみの赤出汁 または 田舎味噌 Red miso soup with basket clam or wheat miso soup with basket clam	1,300
おまかせにぎり寿司 十貫 Sushi (10 pieces)	9,000
おまかせにぎり寿司 五貫 Sushi (5 pieces)	4,800

- 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.