

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 胡麻ダレ
Child Somen noodles with sesame sauce

一ノ重
First box

鱸柚庵焼き 上用かん 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, Grated Japanese yam set with agar, 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

とうもろこし
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

冷やし丸茄子の煮浸し 山芋利久庵掛け
Simmered egg plant with yam and sesame saucer

造 り
Sashimi dish

鯛洗い 鮪 鱧ちり
Snapper, tuna and pike conger

御 椀
Soup

鱈 色紙冬瓜 椎茸 蓴菜
Savory clear soup with Japanese whiting, winter melon, Shiitake mushroom and water shield

焚 合
Simmered dish

紅芋茎 小芋 栗麩
Simmered taro stem with young taro and gluten bread

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

蓮根饅頭
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+3,800)
Lotus root dumpling with sticky sauce
or small Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+3,800)

酢 物
Vinegar dish

雑魚若芽
Vinegared small fish and Wakame seaweed

御 飯
Steamed rice

梅ちりめん御飯 または にぎり寿司三貫
味噌汁
Rice mixed with Ume plum and 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

肉時雨煮 金時草お浸し 上用かん
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 匏冬瓜 椎茸 蓴菜
Savory clear soup with pike conger, winter melon,
Shiitake mushroom and water shield

焚 合
Simmered dish

油茄子 小芋 粟麴
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 肴
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 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.

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
鬼灯入り鰻・玉蜀黍・枝豆ゼリー寄せ
蛇籠蓮根 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

十束鰹 甘鯛 烏賊
Horse mackerel, flatfish and squid

御 椀
Soup

鰻安平 鮑冬瓜 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 肴
Fried dish

鰻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
鬼灯入り鰻・玉蜀黍・枝豆ゼリー寄せ
蛇籠蓮根 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

甘鯛 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

鰻吉野煮 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

十束鰹昆布メ
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
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 > 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.

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*



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.

< おすすめの一品 > Recommended dishes

 あこう造り 4,200
Red-spotted grouper Sashimi

金目鯛炙り 2,800
Golden eye snapper Sashimi

平あじ造り 2,500
Jack mackerel Sashimi

 小肌造り 2,300
Gizzard shad Sashimi 

鯨ベーコン 2,300
Whale bacon

貝柱醤油焼き 2,300
Grilled scallops with soy sauce 


 たこぶつ 2,200
Octopus Sashimi 


げそ塩焼き 1,200
Grilled squid tentacles

しじみの赤出汁 または 田舎味噌 1,300
Red miso soup with basket clam or wheat miso soup with basket clam 

おまかせにぎり寿司 十貫 9,000
Sushi (10 pieces)

おまかせにぎり寿司 五貫 4,800
Sushi (5 pieces)

- 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.