

料理長おすすめ

季節の味覚三段弁当

Bento box

¥6,800



前 菜
Appetizer

お浸し 魚の子 もずく酢
Boiled vegetables, simmered cod roe, Mozuku seaweed with vinegar

揚 物
Fried dish

蟹天婦羅 海老天婦羅
Crab meat and shrimp Tempura

一ノ重
First box

出汁巻き玉子 焼板蒲鉾 カリフラワーと蟹のゼリー寄せ
鰯味噌漬け 菊花蕪 鰯昆布巻き ふぐ唐揚げ
鶏梅牛蒡巻き 里芋と南瓜の蟹庵掛け
*Japanese omelette, steamed fish paste served, cauliflower and crab Jelly terrine
grilled spanish mackerel with Miso, simmered turnip,
herring with kelp, deep-fried globefish, burdock and plum wrapped in chicken and
simmered taro and pumpkin with crab meat amber sauce*

二ノ重
Second box

鯛造り 鮪造り
Sea bream and tuna Sashimi

三ノ重
Third box

押し寿司 穴子 海老 太巻き
Conger eel Sushi, shrimp Sushi and Sushi roll

温 物
Hot dish

鴨はりはり鍋 水菜 豆腐 湯葉
Duck hot pot with potherb mustard, Tofu and Yuba

菓 子
Dessert

豆大福 煎茶
Bean soft Mochi filled with sweet bean paste, hot 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

カリフラワーと蟹のゼリー寄せ
鳥賊と胡瓜の黄身酢掛け
合鴨ロース柚子胡椒ソース掛け
Cauliflower and crab Jelly terrine
squid and cucumber with egg yolk vinegar dressing
and sliced duck roast with Yuzu chili paste sauce

造 り
Sashimi dish

鮪山掛け 鯛
Tuna with yam and sea bream

御 椀
Soup

薄氷蕪 焼目雲子 白舞茸
Savory clear soup with turnip, soft cod roe and white Maitake mushroom

焚 合
Simmered dish

里芋 魚の子 栗麩
Simmered taro, cod roe and gluten bread

焼 肴
Grilled dish

鰯塩麴焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Grilled yellowtail with salted rice malt
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

河豚唐揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Deep-fried blowfish
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

鯛御飯 または にぎり寿司三貫
味噌汁
Steamed rice with sea bream or Nigiri Sushi
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.

冬会席

Japanese course

¥13,500

前 菜
Appetizer

カリフラワーと蟹のゼリー寄せ
数の子味噌和え あん肝ポン酢ジュレ掛け
Cauliflower and crab Jelly terrine, herring roe with Miso
monkfish liver with Ponzu jelly

造 り
Sashimi dish

鯛 引下 甲烏賊
Sea bream, young tuna and squid

御 椀
Soup

白魚 若芽
Savory clear soup with white fish and Wakame seaweed

焚 合
Simmered dish

里芋 魚の子 粟麴
Simmered taro, cod roe and gluten bread

焼 肴
Grilled dish

まながつお味噌漬け
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Grilled butterfish with Miso
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

蟹天婦羅
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Crab meat Tempura
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+¥3,800)

替 鉢
Steamed dish

焼目雲子玉地蒸し
Steamed egg custard and soft cod roe in a cup

御 飯
Steamed rice

土鍋炊き鰯と占地御飯 香の物 味噌汁
Yellowtail and Shimeji mushrooms 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

Yoshitune course

¥17,000

前 菜
Appetizer

河豚煮凝り 芹胡麻和え
スモークサーモン奉書巻き 鶏松風 数の子博多
Puffer fish Jelly terrine, boiled mizuna in mustard sauce, egg Matukaze
turnip wrapped with smoked salmon, herring roe and cucumber sand

造 り
Sashimi dish

天然鯛 引下 鰯
Natural sea bream, young tuna and yellowtail

御 椀
Soup

白魚 若芽
Savory clear soup with white fish and Wakame seaweed

焚 合
Simmered dish

里芋 湯葉 合鴨治部煮
Simmered taro, yuba and duck with wheat flour

焼 肴
Grilled dish

さごし筒切り照り焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
Grilled round-cut young Spanish mackerel with Teriyaki sause
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

雲子天婦羅
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Soft cod roe Tempura
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+¥3,800)

替 鉢
Hot dish

蕪蒸し
Savory steamed grated turnip

御 飯
Steamed rice

土鍋炊き鰯と占地御飯 香の物 味噌汁
Yellowtail and Shimeji mushrooms 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

Yoshitune course

¥17,000

前 菜
Appetizer

河豚煮凝り 芹胡麻和え
スモークサーモン奉書巻き 鶏松風 数の子博多
Puffer fish Jelly terrine, boiled mizuna in mustard sauce, egg Matukaze
turnip wrapped with smoked salmon, herring roe and cucumber sand

造 り
Sashimi dish

天然鯛 引下 鰯
Natural sea bream, young tuna and yellowtail

御 椀
Soup

白魚 若芽
Savory clear soup with white fish and Wakame seaweed

焚 合
Simmered dish

里芋 湯葉 合鴨治部煮
Simmered taro, yuba and duck with wheat flour

焼 肴
Grilled dish

さごし筒切り照り焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
Grilled round-cut young Spanish mackerel with Teriyaki sause
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

雲子天婦羅
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Soft cod roe Tempura
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+¥3,800)

替 鉢
Hot dish

蕪蒸し
Savory steamed grated turnip

御 飯
Steamed rice

土鍋炊き鰯と占地御飯 香の物 味噌汁
Yellowtail and Shimeji mushrooms 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.

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.

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.