

# 冬会席

Japanese course

¥13,500



前 菜  
Appetizer

大豆旨煮 蟹棒寿司 肉時雨煮  
Simmered soy beans, pressed crab sushi  
simmered meat in soy sauce and ginger

造 り  
Sashimi dish

寒鯉 鯛 甘海老  
Seasonal winter yellowtail sea bream and sweet shrimp



御 梶  
Soup

白味噌仕立て 焼目雲子 雪輪大根 椎茸 鶴菜  
White Miso soup with soft cod roe, radish, Shiitake mushroom



焚 合  
Simmered dish

里芋 湯葉 箍  
Simmered taro, yuba and bamboo shoot

銀鱈塩麹焼き  
または 黒毛和牛網焼き 80g ( +¥3,800 )

Grilled black cod with salted rice malt  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )



合 着  
Fried dish

蓮根饅頭  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )

Deep-fried ball of lotus root with chicken meat  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock( +¥3,800 )

替 鉢  
Steamed dish

菜の花と帆立の辛味噌掛け  
Rape blossom and scallops in spicy Miso sauce



御 飯  
Steamed rice

土鍋炊き筍と焼油揚げ御飯 香の物 味噌汁  
Bamboo shoots and fried tofu rice served by 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

大豆旨煮 鯿卵の花和え 蟹棒寿司  
梅百合根 菜種ばら子

Simmered soy beans, marinated sardines with seasoned okara (soy pulp)  
pressed crab sushi, lily bulb and rape blossoms with separated herring roe

造 り  
Sashimi dish

天然鮒 平貝 甘海老  
Natural flounder, pen shell and sweet shrimp

御 梶  
Soup

梅椀 鯛 海老 玉子 椎茸 鶴菜  
Savory clear soup with sea bream, shrimp, egg, and Shiitake mushroom

焚 合  
Simmered dish

若竹煮 魚の子 梅人参 落  
Simmered seaweed, bamboo shoot, cod roe, carrot and butterbur stalks

焼 看  
Grilled dish

鰯柚庵焼き  
または 黒毛和牛網焼き80g ( +¥3,800 )  
Grilled Spanish mackerel flavored with Miso sauce  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合 看  
Steamed dish

白魚柳川鍋  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Hot pot with white fish topped egg  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock ( +¥3,800 )

酢 物  
Vinegar dish

細魚昆布〆  
Halfbeak marinated with kelp

御 飯  
Steamed rice

土鍋炊き筍と焼油揚げ御飯 香の物 味噌汁  
Bamboo shoots and fried tofu rice served by 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.

# 弁慶会席

Benkay course

¥23,000



## 前 菜 Appetizer

大豆旨煮 鰯卵の花和え 蟹棒寿司  
梅百合根 菜種ばら子

Simmered soy beans, marinated sardines with seasoned okara (soy pulp)  
pressed crab sushi, lily bulb and rape blossoms with separated herring roe



## 造 り Sashimi dish

天然鰯 烏賊 生雲丹  
Natural flounder, squid and sea urchin



## 御 梶 Soup

梅椀 鯛 海老 玉子 椎茸 鶴菜  
Savory clear soup with sea bream, shrimp, egg, and Shiitake mushroom



## 焚 合 Simmered dish

田舎茄子 鯫昆布 箍 梅人参

Simmered eggplant, herring with kelp, bamboo shoot and carrot



## 焼 着 Grilled dish

根室産きんき塩焼き

または 黒毛和牛網焼き80g ( +¥3,800 )

Grilled rockfish from Nemuro with salt

or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )



## 合 着 Fried dish

石狩鍋 鮭 雲子 油揚げ

または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )

Miso-based salmon and vegetable hot pot Ishikari-style

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

## 酢 物 Vinegar dish

毛蟹酢

Boiled hairy crab with vinegar sauce



## 御 飯 Steamed rice

鮪雲丹丼 味噌汁

Tuna and sea urchin Rice bowl 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  
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。



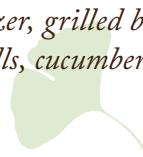
3,800



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 > *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

*A5 brand Wagyu beef 120g*

¥22,000

黒毛和牛 120g

*Japanese Wagyu beef 120g*

¥18,000

黒毛和牛 80g

*Japanese Wagyu beef 80g*

¥15,000

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

*A5 brand Wagyu beef 120g*

¥18,500

黒毛和牛 120g

*Japanese Wagyu beef 120g*

¥14,500

黒毛和牛 80g

*Japanese Wagyu beef 80g*

¥12,000

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、める、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.