

料理長おすすめ
冬の味覚三段弁当

Bento box

¥6,800



前 菜
Appetizer

鯔大根
Simmered yellowtail and Daikon radish

揚 物
Fried dish

河豚唐揚げ わかさぎ天婦羅
Deep-fried puffer fish and Japanese pond smelt Tempura

一ノ重
First box

猪口入り水菜浸し 出し巻き玉子 鶏松風
慈姑 菊花蕪 金目鯛柚庵焼き
里芋蟹身庵掛け 諸子甘露煮
Boiled Mizuna green with savory broth, Japanese omelette, chicken paste arrowhead, turnip, Grilled golden eye snapper flavored with yuzu citrus simmered taro with crab meat sauce and Moroko fish

二ノ重
Second box

赤海老 鯛
Red shrimp and Sea bream Sashimi

三ノ重
Third box

寿司三貫 穴子にぎり 白身にぎり
鉄火手巻き寿司
Conger eel and white fish Nigiri Sushi and tuna Sushi roll

温 物
Hot dish

本鮪かま葱間鍋 京葱
Duck hot pot with potherb mustard, Tofu and Yuba

菓 子
Dessert

うぐいす餅 煎茶
Rice cake filled with red bean paste and topped with green soy flour 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

大豆旨煮 水菜浸し 鰯の卵の花和え
Simmered soy beans, blanched mizuna greens in light soy-based broth
marinated sardines with seasoned okara (soy pulp)

造 り
Sashimi dish

寒鰯 鯛 烏賊
Seasonal winter yellowtail sea bream and squid

御 椀
Soup

若竹吸
Savory clear soup with Wakame seaweed and bamboo shoots

焚 合
Simmered dish

里芋 湯葉 魚の子
Simmered taro, yuba and cod roe

焼 肴
Grilled dish

帆立伝法焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Grilled denpō-style egg custard with scallops
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 Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)

酢 物
Vinegar dish

芽かぶ酢
Mekabu seaweed with vinegar

御 飯
Steamed rice

山菜御飯 または にぎり寿司三貫
味噌汁
Steamed rice with seasonal mountain vegetables 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

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

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

御 椀
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 筍
Simmered taro, yuba and bamboo shoot

焼 肴
Grilled dish

銀鱈塩麴焼き
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 肴
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 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

天然鰆 平貝 甘海老

Natural flounder, pen shell and sweet shrimp

御 椀
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 蒟

Simmered seaweed, bamboo shoot, cod roe, carrot and butterbur stalks

焼 肴
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 肴
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

細魚昆布メ

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

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

御 椀
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 鰯昆布 筍 梅人参
Simmered eggplant, herring with kelp, bamboo shoot and carrot

焼 肴
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 肴
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 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 ¥22,000

A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g ¥18,000

Japanese Wagyu beef 120g

黒毛和牛 80g ¥15,000

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.