

丹葵

Bentley



ご提供いたします料理は9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 9 allergen (Crab, Shrimp, Buckwheat, Wheat, Milk, peanut, Egg, walnut, Cashew nut) 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.

料理長おすすめ
お花見弁当

Bento box

¥6,800



先付
Small appetizer

春キャベツと桜海老の煮浸し
Boiled cabbage and Sakura shrimp

揚物
Fried dish

海老の花揚げ 山菜天婦羅
Prawn Tempura, Wild vegetable Tempura

御椀
Soup

油目吉野 桜型玉子豆腐 花卉うどん 鶴菜 木ノ芽
Savory clear soup with fat greenling and egg tofu

一ノ重
First box

魚の子 碓井豌豆 だし巻き玉子 焼板蒲鉾
海老塩茹で わらび烏賊 鱈柚庵焼き 若桃蜜煮
筍 蓬麩 落 花卉百合根 花蓮根 花見団子
Simmered cod roe, peas, Japanese omelet, boiled fish paste, squid
boiled shrimp with salt, grilled spanish mackerel favored with Yuzu citrus
baby peach, bamboo shoot, mugwort-fu, butterbur, lily bulb
lotus root and dumpling

二ノ重
Second box

鯛 鮪
Sea bream and tuna Sashimi

三ノ重
Third box

ちらし寿司
Scattered Sushi

菓子
Dessert

桜餅 桜茶
Rice cake with bean paste wrapped in a preserved cherry leaf
Flavored tea with Japanese famous cherry blossom



- 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

空豆豆腐 春キャベツと桜海老の煮浸し
海月と胡瓜の胡麻酢和え
Fava bean tofu, boiled cabbage and Sakura shrimp
and jellyfish and cucumber dressed with sesame vinegar

造り
Sashimi dish

鮪山掛け 飛子 鯛
Tuna with grated yam, flying fish roe and sea bream

御椀
Soup

焼目帆立と若芽のすり流し
Scallop and wakame seaweed purée soup

焚合
Simmered dish

じゃが芋揚げ煮 南瓜 蓬麩
Simmered fried potato, pumpkin and mugwort-fu

焼肴
Grilled dish

春鯖若狭焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Grilled spring mackerel Wakasa style
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合肴
Fried dish

筍磯辺揚げ 山菜
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Bamboo shoots tempura with Nori seaweed
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)

酢物
Vinegar dish

釜揚げしらす霏酢掛け
Boiled whitebait with daikon-radish vinegar sauce

御飯
Steamed rice

青菜と小海老の混ぜ御飯 または にぎり寿司三貫
味噌汁
Steamed Rice with greens and baby shrimp 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.

春会席

Japanese course

¥13,500

前菜
Appetizer

空豆豆腐 螢烏賊木ノ芽味噌
海月と胡瓜の胡麻酢和え

Fava bean tofu, firefly squid with miso and sansho leaves sauce
and jellyfish and cucumber dressed with sesame vinegar

造り
Sashimi dish

鯛松皮造り 鰹 甘海老
Sea bream, bonito and sweet shrimp

御椀
Soup

白味噌仕立て 蓬豆腐 椎茸 こごみ
White Miso soup with soft mugwort-flavored tofu, Shiitake mushroom

焚合
Simmered dish

じゃが芋揚げ煮 南瓜 筍
Simmered fried potato, pumpkin and bamboo shoots

焼肴
Grilled dish

桜鱈柚庵焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Grilled trout flavored with yuzu citrus
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合肴
Fried dish

桜海老と新玉葱のかき揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Deep-fried Sakura shrimp and onion
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+¥3,800)

酢物
Vinegar dish

釜揚げしらす霏酢掛け
Boiled whitebait with daikon-radish vinegar sauce

御飯
Steamed rice

土鍋炊き筍と桜海老の御飯 香の物 味噌汁
Bamboo shoots and Sakura shrimp 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

Yoshitsune course

¥17,000

前菜
Appetizer

菜種白和え掛け 小鯛桜葉寿司 蛍烏賊木ノ芽味噌
一寸豆花揚げ 三色団子 花卉百合根

Rapeseed blossoms with tofu dressing, sea bream Sushi dressed with cherry leaf
fried broad bean, dumpling and edible lily bulb lily bulb

造り
Sashimi dish

初鰹 桜鯛 ミル貝

Bonito, natural sea bream and geoduck

御椀
Soup

白味噌仕立て 蓬豆腐 椎茸 こごみ

White Miso soup with soft mugwort-flavored tofu, Shiitake mushroom

焚合
Simmered dish

京都山城産朝掘り筍土佐煮

Simmered bamboo shoots from Yamashiro, Kyoto with bonito flakes

焼肴
Grilled dish

栄螺壺焼き

または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)

Grilled turban shell

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

合肴
Fried dish

素麺籠入り油目唐揚げ

または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)

Deep-fried rockfish served in a crispy somen noodle basket

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

土鍋炊き筍と桜海老御飯 香の物 味噌汁

Bamboo shoots and Sakura shrimp 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

Bnkay course

¥23,000

前菜
Appetizer

菜種白和え掛け 小鯛桜葉寿司 蛸烏賊木ノ芽味噌
一寸豆花揚げ 三色団子 花卉百合根

*Rapeseed blossoms with tofu dressing, sea bream Sushi dressed with cherry leaf
fried broad bean, dumpling and edible lily bulb lily bulb*

造り
Sashimi dish

桜鯛 初鯉 京都山城産朝掘り筍

Natural sea bream, bonito and bamboo shoots from Yamashiro, Kyoto

御椀
Soup

碓井豌豆すり流し 白玉 海老

Pureed soup of peas, dumplings and shrimp

焚合
Simmered dish

京都山城産朝掘り筍土佐煮 魚の子 落

Simmered bamboo shoots from Yamashiro, Kyoto with bonito flakes and cod roe

焼肴
Grilled dish

A5京都牛網焼き おろしポン酢掛け

Grilled A5 Japanese Kyoto beef with grated daikon and ponzu sauce

合肴
Fried dish

駿河湾産桜海老かき揚げ

または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)

Deep-fried sakura shrimp from Suruga Bay

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

酢物
Vinegar dish

鳥貝酢味噌掛け

Ark shell clam with vinegar miso sauce

御飯
Steamed rice

土鍋炊き筍と桜海老御飯 香の物 味噌汁

*Bamboo shoots and Sakura shrimp 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.

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.

< すき焼き小鍋コース > Sukiyaki set

すき焼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 すき焼き小鍋 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*



すき焼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 すき焼き膳

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 すき焼き小鍋
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*



- 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.