



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

秋の味覚三段弁当

Bento box

6,800



先 付
Small appetizer

法蓮草菊花浸し
Boiled spinach

揚 物
Fried dish

木の子天婦羅 海老ときつま芋のかき揚げ
Mushroom tempura, deep-fried shrimp and sweet potato

一ノ重
First box

烏賊紅葉和え 出し巻き玉子 焼板蒲鉾
鯖柚庵焼き 絹かつぎ 栗甘露煮 鶏竜田揚げ
揚げ銀杏 紅葉煎餅 秋茄子 湯葉 子持ち鮎 紅葉麩
Squid and seasoned cod roe, Japanese omelette, fish paste,
mackerel with yuzu citrus, taro, sweetened boiled chestnut, deep-dried chicken,
fried ginkgo nut, rice cracker, eggplant, yuba, sweetfish with roe and gluten wheat

二ノ重
Second box

鰹叩き 鯛
Bonito and sea bream

三ノ重
Third box

ちらし寿司
Scattered Sushi

御 椀
Soup

鱧松茸吸
Savory clear soup with pike conger and Matsutake mushroom

菓 子
Dessert

おはぎ 煎茶
Rice cake covered with red bean, 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

焼き茄子ゼリー寄せ 小松菜揚げ浸し 白ロース黄身酢掛け
Jellied grilled eggplant, Deep-fried komatsuna in dashi broth
and seared duck breast with egg yolk vinegar sauce

造 り
Sashimi dish

汐薄造り 戻り鰹叩き
Thinly sliced amberjack and seared bonito

御 椀
Soup

甘鯛船場汁
Savory clear soup with tile fish and daikon radish

焚 合
Simmered dish

長芋 南瓜 湯葉
Simmered Japanese yam, pumpkin and yuba

焼 肴
Grilled dish

秋鯖塩焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Grilled mackerel with salt
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

海老南部揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Deep-fried shrimp and sesame
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

栗御飯 または にぎり寿司三貫
味噌汁
Steamed rice with chestnut or Nigiri Sushi
Miso soup

菓 子
Dessert

水菓子
Fruit



秋会席

Japanese course

¥13,500

前 菜
Appetizer

柿と木の子の白和え 小松菜揚げ浸し 鯖寿司
Persimmon and mushroom mashed tofu salad,
boiled Japanese spinach with bonito stock and mackerel sushi

造 り
Sashimi dish

鯛 戻り鰹 甘海老
Snapper, bonito and northern shrimp

御 椀
Soup

鱧吉野 月見豆腐 松茸 白玉
Savory clear soup with tofu, conger pike, Matsutake mushroom and rice dumpling

焚 合
Simmered dish

長芋 南瓜 湯葉
Simmered yam, pumpkin and Yuba

焼 肴
Grilled dish

イトヨリ柚庵焼き 栗塩焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Grilled Japanese threadfin bream with yuzu soy and roasted chestnut
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

鰯の紅梅挟み揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Deep-fried sardine with red plum
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)

酢 物
Vinegar dish

サーモンと玉葱のマリネ
Marinated salmon with onion

御 飯
Steamed rice

土鍋焼き松茸御飯 香の物 味噌汁
Matsutake mushroom 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

Yoshitsune course

¥17,000

前 菜 Appetizer

黒毛和牛時雨煮 月見玉子 鱒昆布×出汁梅酢和え
絹かつぎ 鯖棒寿司 銀杏占地松葉刺し 紅葉銀杏煎餅
*Simmered Japanese Kuroge Wagyu beef, pickled yolk of an egg with miso,
trout cured with kelp dressed with plum vinegar, boiled taro, mackerel sushi,
ginkgo nut and shimeji mushroom and sweet potato chips*

造 り Sashimi dish

戻り鰹 天然鰯 烏賊
Bonito, Wild Flounder and squid

御 椀 Soup

松茸土瓶蒸し
Matsutake mushrooms soup served in a Japanese tea pot

焚 合 Simmered dish

油茄子 南瓜 湯葉 紅葉人参
Simmered egg plant, pumpkin, Yuba and carrot

焼 肴 Grilled dish

宝楽盛り かます若狭焼き 蒸し鮑 栗塩焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
*Grilled Grilled barracuda Wakasa style, steamed abalone and grilled chestnut with salt
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)*

合 肴 Fried dish

海老と秋野菜のかき揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
*Deep-fried shrimp and autumn vegetable fritter
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)*

酢 物 Vinegar dish

秋刀魚炙り
Grilled pacific saury

御 飯 Steamed rice

土鍋炊き松茸御飯 香の物 味噌汁
*Matsutake mushroom 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

黒毛和牛時雨煮 月見玉子
鱒昆布×出汁梅酢和え 絹かつぎ
鯖棒寿司 銀杏占地松葉刺し 紅葉銀杏煎餅
Simmered Japanese Wagyu beef, pickled yolk of an egg with miso,
Trout Cured with kelp, taro, mackerel sushi,
ginkgo nut and shimeji mushroom and sweet potato chips

造 り
Sashimi dish

天然鰯 戻り鰹 甘海老
Wild Japanese flounder, bonito and northern shrimp

御 椀
Soup

松茸土瓶蒸し
Matsutake mushroom soup with pike conger and shrimp

焚 合
Simmered dish

油茄子 松茸艶煮 湯葉 紅葉人参
Simmered eggplant, Matsutake mushroom, Yuba and carrot

焼 肴
Grilled dish

A5黒毛和牛網焼き
Grilled Japanese Wagyu beef

強 肴
Hot pot

松茸入り鱧すき小鍋
Small Sukiyaki hot pot with pike conger and Matsutake mushroom in sweet soy sauce

酢 物
Vinegar dish

もずく酢
Mozuku seaweed with vinegar

御 飯
Steamed rice

土鍋炊き松茸御飯 香の物 味噌汁
Matsutake mushroom 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*



- 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.