

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 海老とさつま芋のかき揚げ
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

鮭御飯 香の物
Steamed rice with salmon, pickled vegetables

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

南瓜豆腐 法蓮草胡桃和え 柿生酢

Pumpkin tofu, boiled spinach with walnut
Persimmon and radish with vinegar

造 り

Sashimi dish

鯛 鰹叩き 甘海老

Sea bream, bonito and northern shrimp

御 椀

Soup

帆立入り木の子汁

または 松茸土瓶蒸し (+2,000)

Savory clear soup with scallop and mushroom
or Matsutake mushroom soup with pike conger and shrimp

焚 合

Simmered dish

茄子田舎煮 子持ち鮎 湯葉 紅葉麩

Simmered Egg plant, sweetfish with roe, yuba and gluten wheat

焼 肴

Grilled dish

秋鮭胡麻柚庵焼き

または 黒毛和牛網焼き 80g (+3,800)

Grilled salmon with sesame and yuzu citrus
or Grilled Japanese Wagyu beef (+3,800)

合 肴

Fried dish

里芋の揚げ出し

または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+3,800)

Deep-fried taro
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

若芽と胡麻の混ぜ御飯 または にぎり寿司三貫

味噌汁

Steamed Rice with Wakame Seaweed and Sesame 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.

秋会席

Japanese course

13,500

前 菜
Appetizer

南瓜豆腐 秋刀魚寿司 柿生酢
Pumpkin tofu, pacific saury Sushi
Persimmon and radish with vinegar

造 り
Sashimi dish

鯛 鰹 汐
Snapper, bonito and greater amberjack

御 椀
Soup

帆立入り木の子汁
または 松茸土瓶蒸し (+2,000)
Savory clear soup with scallop and mushroom
or Matsutake mushroom soup with pike conger and shrimp

焚 合
Simmered dish

茄子田舎煮 子持ち鮎 里芋 紅葉麴
Simmered egg plant, sweetfish with roe, taro and gluten wheat

焼 肴
Grilled dish

金目鯛柚庵焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+3,800)
Grilled golden eye snapper with yuzu citrus
or Grilled Japanese Wagyu beef (+3,800)

合 肴
Fried dish

海老フレーク揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+3,800)
Tempura of shrimp with a cornflake
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+3,800)

酢 物
Vinegar dish

鯖の雲酢掛け
Mackerel and radish 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.

義経会席

Yoshitune course

17,000

前 菜 Appetizer

烏賊紅葉和え 渋皮栗 柿玉子
串刺し (サーモン・オクラ・松風) 秋刀魚棒寿司
揚げ銀杏 組松葉 子持ち鮎煮浸し 鯛皮煎餅
銀杏・紅葉煎餅 稲穂
*Squid and seasoned cod roe with savory broth, chest nut
pickled yolk of an egg with miso, skewer salmon, okra, Matsukaze
pacific saury sushi, fried ginkgo, soba noodle, simmered sweetfish with roe
fried sea bream skin chips, skewer fried ginkgo nut and shimeji mushroom,
sweet potato chips and ear of rice*

造 り Sashimi dish

引下 天然鯛 甘海老
Young tuna, natural sea bream and northern shrimp

御 椀 Soup

松茸土瓶蒸し
Matsutake mushroom soup

焚 合 Simmered dish

菊花蕪蟹射込み
Turnip with minced crab and chrysanthemum

焼 肴 Grilled dish

秋刀魚塩焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+3,800)
*Grilled pacific saury with salt
or Grilled Japanese Wagyu beef (+3,800)*

合 肴 Fried dish

松茸入り木の子天婦羅
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+3,800)
*Mushroom tempura with matsutake mushrooms
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+3,800)*

酢 物 Vinegar dish

穴子ざく
Conger eel and sliced cucumber with a vinegary sauce

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

烏賊紅葉和え 渋皮栗 柿玉子
串刺し (サーモン・オクラ・松風) 秋刀魚棒寿司
揚げ銀杏 組松葉 松茸艶煮 鯛皮煎餅
銀杏・紅葉煎餅 稲穂
*Squid and seasoned cod roe with savory broth, chest nut
pickled yolk of an egg with miso, skewer salmon, okra, Matsukaze
pacific saury sushi, fried ginkgo, soba noodle, matsutake mushrooms
fried sea bream skin, chips, skewer fried ginkgo nut and shimeji mushroom,
sweet potato chips and ear of rice*

造 り Sashimi dish

天然鯛 引下 生雲丹
Natural sea bream, young tuna and sea urchin

御 椀 Soup

松茸土瓶蒸し
Matsutake mushroom soup

焚 合 Simmered dish

菊花蕪蟹射込み
Turnip with minced crab and chrysanthemum

焼 肴 Grilled dish

子持ち鮎若狭焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+3,800)
*Grilled sweetfish with roe Wakasa style
or Grilled Japanese Wagyu beef (+3,800)*

強 肴 Hot dish

松茸入り肉すき小鍋
Sukiyaki hot pot with Japanese beef and Matsutake mushroom

酢 物 Vinegar dish

秋刀魚炙り
Vinegared 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.

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 > Suki-yaki 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.