

# 冬会席

Japanese course

¥13,500

前 菜  
Appetizer

カリフラワーと蟹のゼリー寄せ  
数の子味噌和え あん肝ポン酢ジュレ掛け  
Cauliflower and crab Jelly terrine, herring roe with Miso  
monkfish liver with Ponzu jelly

造 り  
Sashimi dish

鯛 引下 甲烏賊  
Sea bream, young tuna and squid

御 椀  
Soup

白魚 若芽  
Savory clear soup with white fish and Wakame seaweed

焚 合  
Simmered dish

里芋 魚の子 栗麩  
Simmered taro, cod roe and gluten bread

焼 肴  
Grilled dish

まながつお味噌漬け  
または 黒毛和牛網焼き 80g ( +¥3,800 )  
Grilled butterfish with Miso  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合 肴  
Fried dish

蟹天婦羅  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Crab meat Tempura  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock( +¥3,800 )

替 鉢  
Steamed dish

焼目雲子玉地蒸し  
Steamed egg custard and soft cod roe in a cup

御 飯  
Steamed rice

土鍋炊き鰯と占地御飯 香の物 味噌汁  
Yellowtail and Shimeji mushrooms 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

Yoshitune course

¥17,000

前 菜  
Appetizer

河豚煮凝り 芹胡麻和え  
スモークサーモン奉書巻き 鶏松風 数の子博多  
Puffer fish Jelly terrine, boiled mizuna in mustard sauce, egg Matukaze  
turnip wrapped with smoked salmon, herring roe and cucumber sand

造 り  
Sashimi dish

天然鯛 引下 鰯  
Natural sea bream, young tuna and yellowtail

御 椀  
Soup

白魚 若芽  
Savory clear soup with white fish and Wakame seaweed

焚 合  
Simmered dish

里芋 湯葉 合鴨治部煮  
Simmered taro, yuba and duck with wheat flour

焼 肴  
Grilled dish

さごし筒切り照り焼き  
または 黒毛和牛網焼き80g ( +¥3,800 )  
Grilled round-cut young Spanish mackerel with Teriyaki sause  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合 肴  
Fried dish

雲子天婦羅  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Soft cod roe Tempura  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock( +¥3,800 )

替 鉢  
Hot dish

蕪蒸し  
Savory steamed grated turnip

御 飯  
Steamed rice

土鍋炊き鰯と占地御飯 香の物 味噌汁  
Yellowtail and Shimeji mushrooms 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

Yoshitune course

¥17,000

前 菜  
Appetizer

河豚煮凝り 芹胡麻和え  
スモークサーモン奉書巻き 鶏松風 数の子博多  
Puffer fish Jelly terrine, boiled mizuna in mustard sauce, egg Matukaze  
turnip wrapped with smoked salmon, herring roe and cucumber sand

造 り  
Sashimi dish

天然鯛 引下 鰯  
Natural sea bream, young tuna and yellowtail

御 椀  
Soup

白魚 若芽  
Savory clear soup with white fish and Wakame seaweed

焚 合  
Simmered dish

里芋 湯葉 合鴨治部煮  
Simmered taro, yuba and duck with wheat flour

焼 肴  
Grilled dish

さごし筒切り照り焼き  
または 黒毛和牛網焼き80g ( +¥3,800 )  
Grilled round-cut young Spanish mackerel with Teriyaki sause  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合 肴  
Fried dish

雲子天婦羅  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Soft cod roe Tempura  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock( +¥3,800 )

替 鉢  
Hot dish

蕪蒸し  
Savory steamed grated turnip

御 飯  
Steamed rice

土鍋炊き鰯と占地御飯 香の物 味噌汁  
Yellowtail and Shimeji mushrooms rice served in earthen pot,  
pickled vegetables and Miso soup

菓 子  
Dessert

水菓子  
Fruir



● 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.

## 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、メる、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.