

冬会席

Japanese course

¥13,500

前 菜
Appetizer

千代口入り黒豆 小鯛寿司
数の子クリームチーズ和え
Black beans, small sea bream sushi
herring roe with cream cheese

造 り
Sashimi dish

鯛 鮪 烏賊
Sea bream, tuna and squid

御 椀
Soup

蟹すり流し
Pureed soup with crab meat

焚 合
Simmered dish

里芋 筍 魚の子 梅麩 落
Simmered taro, bamboo shoot, cod roe and gluten bread

焼 肴
Grilled dish

鰯照り焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Grilled yellowtail with Teriyaki sauce
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

真河豚唐揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Deep-fried globe fish
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)

替 鉢
Steamed dish

南禅寺蒸し
Steamed egg custard with Yuba, Nanzenji Style

御 飯
Steamed rice

土鍋炊き鯛御飯 香の物 味噌汁
Sea bream 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

千代口入り菜種お浸し 小鯛寿司 数の子
慈姑 串刺し(海老・千車唐・松風)
Boiled rape blossom with savory broth, small snapper sushi, herring roe
arrowhead, skewer (shrimp, vegetables, Matsukaze castella)

造 り
Sashimi dish

天然鰯 鮪 甘海老
Natural flounder, tuna and sweet shrimp

御 椀
Soup

蟹すり流し 湯餅 鶴菜
Pureed soup with crab meat, rice cake and New Zealand spinach

焚 合
Simmered dish

芋棒 梅人参 落
Simmered taro, dried cod and carrot

焼 肴
Grilled dish

鰯照り焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
Grilled yellowtail with Teriyaki sauce
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Steamed dish

甘鯛蕪蒸し
または 黒毛和牛肉すき小鍋(+¥3,800)
Savory steamed grated turnip and tilefish
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

土鍋炊き鯛御飯 香の物 味噌汁
Sea bream 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.

弁慶会席

Benkay course

¥23,000

前 菜
Appetizer

千代口入り菜種お浸し 小鯛寿司 唐墨大根
慈姑 串刺し(海老・千車唐・松風)
Boiled rape blossom with savory broth, small snapper sushi
dried mullet roe with salts and radish
arrowhead, skewer (shrimp, vegetables, Matsukaze castella)

造 り
Sashimi dish

天然鰯 中とろ 牡丹海老
Natural flounder, fatty tuna and spot shrimp

御 椀
Soup

蟹安平 鶴菜 椎茸 鞍掛け餅
Savory clear soup with crab meat

焚 合
Simmered dish

京芋 筍 蝦夷生貝 梅人参 落
Simmered taro, bamboo shoot, abalone and butterbur

焼 肴
Grilled dish

甘鯛味噌漬け
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
Grilled tilefish with Miso sauce
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

天然とらふぐ唐揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Deep-fried Wild-caught tiger blowfish
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)

酢 物
Vinegar dish

白魚若芽酢
Vinegared whitebait and Wakame seaweed

御 飯
Steamed rice

土鍋炊き鯛御飯 香の物 味噌汁
Sea bream 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.

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*

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.