

春会席

Japanese course

¥13,500

前菜
Appetizer

若牛蒡旨煮 湯葉明太子 筍木ノ芽和之
Simmered young burdock, Yuba with seasoned spicy cod roe
Bmboo shoots with kinome sauce

造り
Sashimi dish

鯛 鰹 縞鯨
Sea bream, bonito and striped jack

御 椀
Soup

蛤安平 椎茸 桜人参 鶴菜
Savory clear soup clam paste, shiitake mushroom, carrot and tsuruna

焚 合
Simmered dish

焼目長芋 魚の子 蓬麩
Simmered chinese yam, cod roe and mugwort gluten bread

焼 肴
Grilled dish

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

合 肴
Fried dish

桜海老かき揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Deep-fried cherry shrimp
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+¥3,800)

酢 物
Vinegar dish

螢烏賊と分葱の酢味噌掛け
Boiled firefly squid dressed with vinegar and Miso sauce

御 飯
Steamed rice

土鍋炊きわらび御飯 香の物 味噌汁
Wild vegetables warabi 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

うるい浸し 筍寿司 わらび烏賊 稚鮎木ノ芽煮
橘玉子 花卉百合根
*Simmered hosta shoots, bamboo shoot sushi, squid, young sweet fish
egg with Miso, edible lily bulb lily bulb*

造り
Sashimi dish

天然鯛 初鯉 針魚
Natural sea bream, Sea bream bonito and needlefish

御椀
Soup

鮑 桜型玉子豆腐 椎茸 鶴菜
Savory clear soup with abalone, egg tofu, shiitake mushroom and tsuruna

焚合
Simmered dish

焼目長芋 魚の子 蓬麩
Simmered Japanese yam, fish roe, and mugwort seitan

焼肴
Grilled dish

かます若狭焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
*Grilled barracuda Wakasa style
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)*

合肴
Fried dish

筍天婦羅
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
*Bamboo shoot tempura
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)*

酢物
Vinegar dish

焼目帆立土佐酢ジュレ掛け
Scallops with Tosa-su vinegar jelly

御飯
Steamed rice

土鍋炊きわらび御飯 香の物 味噌汁
*Wild vegetables warabi 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

うるい浸し 筍寿司 わらび烏賊 稚鮎木の芽煮
橘玉子 花卉百合根
*Simmered hosta shootss, bamboo shoot sushi, squid, young sweet fish
egg with Miso, edible lily bulb lily bulb*

造り
Sashimi dish

天然鯛 初鰹 黒鮑
Natural sea bream, bonito and abalone

御椀
Soup

帆立 裏白椎茸 菜種
Savory clear soup with scallop, shiitake mushroom and rapeseed

焚合
Simmered dish

筍 魚の子 蓬麩
Simmered bamboo shoot, cod roe and mugwort seitan

焼肴
Grilled dish

油日照焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
*Grilled fat greenling with Teriyaki sauce
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)*

合肴
Fried dish

山菜天婦羅
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
*Wild vegetable tempura
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock(+¥3,800)*

替鉢
Steamed dish

蒸し鮑
Steamed abalone with vinegar

御飯
Steamed rice

土鍋炊きわらび御飯 香の物 味噌汁
*Wild vegetables warabi 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*

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.

< 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。

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*



エビ カニ 小麦 卵 そば 乳 落花生 くるみ
Shrimp Crab Wheat Egg Buckwheat Milk Peanut Walnut

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.