

# 丹葵

Bentley



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

# 新緑三段弁当

Bento box

¥6,800



先付  
Small appetizer

青大豆湯葉  
Soy beans Yuba

揚物  
Fried dish

海老新緑揚げ 小玉葱 蓮根 小切り茄子  
Prawn Tempura, onion, lotus root, and eggplant

御椀  
Soup

鯛と若芽のすり流し  
Sea bream and Wakame seaweed soup

一ノ重  
First box

蓴菜 だし巻き玉子 焼板蒲鉾 海老塩茹で  
アスパラガス 粽麩 一寸豆花揚げ 鮎塩焼き  
丸十塩蒸し 冬瓜 南瓜 蛸柔らか煮 青味  
Water shield, Japanese omelette, fish paste, boiled shrimp with salt,  
asparagus, wheat gluten wrapped with bamboo leaves,  
fried broad bean, grilled sweet fish with salt, sweet potato,  
winter melon, pumpkin, simmered octopus and green crop

二ノ重  
Second box

鮪 汐  
Tuna and amberjack

三ノ重  
Third box

にぎり寿司 五貫 玉子・穴子・鯛・鮪・海老  
Nigiri Sushi (5 piece)  
Egg, conger eel, snapper, tuna and shrimp

菓子  
Dessert

草餅 アイスグリーンティー  
Mugwort rice cake  
Ice 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

小松菜揚げ浸し 鮎寿司 蓴菜酢  
Komatsuna greens with fried tofu in light soy broth,  
sweetfish sushi and water shield in vinegar dressing

造り  
Sashimi dish

鯛 鮪 汐  
Sea bream, tuna and amberjack

御椀  
Soup

魚素麺 若芽 青紅葉麩  
Savory clear soup with minced white fish noodle

焚合  
Simmered dish

冬瓜 小芋 湯葉  
Simmered winter melon, taro and yuba

焼肴  
Grilled dish

小鯛柚庵焼き  
または 黒毛和牛網焼き 80g ( +¥3,800 )  
Grilled small snapper flavored with yuzu citrus  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合肴  
Fried dish

丸茄子の揚げ出し  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Deep-fried egg plant  
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

ゆかり御飯 または にぎり寿司三貫  
味噌汁  
Steamed rice with red shiso seasoning 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.

# 春会席

Japanese course

¥13,500

前菜  
Appetizer

浅利と青葱の炒り玉和え 鮎寿司 蓴菜酢  
Clam and green onions dressed with scrambled eggs  
sweetfish sushi and water shield in vinegar dressing

造り  
Sashimi dish

鯛 縹鰯 烏賊鳴門巻き  
Sea bream, striped jack and Squid and seaweed Naruto roll

御椀  
Soup

鰯つみれ汁 法蓮草 茗荷  
Mackerel dumpling soup spinach and myoga ginger

焚合  
Simmered dish

冬瓜 小芋 蛸柔らか煮  
Simmered winter melon, taro and octopus

焼肴  
Grilled dish

伊佐木胡麻塩焼き  
または 黒毛和牛網焼き 80g ( +¥3,800 )  
Grilled grunt with sesame and salt  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合肴  
Fried dish

鱧の紫蘇巻き天婦羅  
または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )  
Tempura of pike conger wrapped in shiso leaves  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock( +¥3,800 )

替鉢  
Roast dish

合鴨ロースト  
Roasted duck with Kinzanji miso

御飯  
Steamed rice

土鍋炊き新生姜御飯 香の物 味噌汁  
Fresh young ginger 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

蕁菜酢 粽寿司 一寸豆蜜煮 桜桃玉子  
矢羽根蓮根 天子有馬煮

Water shield in vinegar dressing, white fish Sushi, sweetened broad bean  
cherry peach egg, lotus root and Amago fish

造り  
Sashimi dish

天然鯛 縞鯨 鱧ちり

Natural sea bream, striped jack and blanched pike conger

御椀  
Soup

鱈つみれ汁 法蓮草 茗荷

Mackerel dumpling soup spinach and myoga ginger

焚合  
Simmered dish

油茄子 小芋 粟麩

Simmered eggplant, taro and millet gluten cake

焼肴  
Grilled dish

鱸山椒焼き

または 黒毛和牛網焼き80g ( +¥3,800 )

Grilled sea bass with sansho pepper flavor  
or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合肴  
Fried dish

新茶入り桜海老かき揚げ

または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )

Deep-fried Sakura shrimp and fresh tea leaf  
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock( +¥3,800 )

替鉢  
Hot pot

鱧柳川鍋

Pike conger hot pot in soy sauce with eggs and burdock

御飯  
Steamed rice

土鍋炊き新生姜御飯 香の物 味噌汁

Fresh young ginger 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*

蓴菜酢 粽寿司 一寸豆蜜煮 桜桃玉子  
矢羽根蓮根 天子有馬煮

*Water shield in vinegar dressing, white fish Sushi, sweetened broad bean cherry peach egg, lotus root and Amago fish*

造り  
*Sashimi dish*

天然鯛 中とろ 鱧ちり

*Natural sea bream, medium fatty tuna and blanched pike conger*

御椀  
*Soup*

鮎こく 焼葱

*White Miso soup with sweet fish*

焚合  
*Simmered dish*

油茄子 小芋 蛸柔らか煮

*Simmered eggplant, taro and octopus*

焼肴  
*Grilled dish*

鮎塩焼き

または 黒毛和牛網焼き80g ( +¥3,800 )

*Grilled sweetfish with salt*

or Grilled Japanese Wagyu beef ( +¥3,800 )

合肴  
*Fried dish*

イセ海老天婦羅

または 黒毛和牛肉すき小鍋 ( +¥3,800 )

*Tempura of Japanese spiny lobster*

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*

土鍋炊き新生姜御飯 香の物 味噌汁

*Fresh young ginger 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。

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 ～心齋橋～

*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.