



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.

夏会席

Japanese course

¥13,500

前 菜
Appetizer

冷し丸茄子煮浸し 山芋利休庵掛け
Simmered egg plant with yam and sesame saucer

造 り
Sashimi dish

鯛 伊佐木 烏賊
Sea bream, grunt, and squid

御 椀
Soup

玉蜀黍すり流し 白玉 鰻
Corn purée soup with pike conger

焚 合
Simmered dish

紅芋茎 小芋 南瓜
Simmered red sweet potato stems, taro, and pumpkin

焼 肴
Grilled dish

鰻伝法焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Denpo-yaki with grilled eel
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

蓮根饅頭
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Steamed lotus root dumpling
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)

酢 物
Vinegar dish

蛸湯洗い
Chilled blanched octopus

御 飯
Steamed rice

土鍋焼き釜揚げしらすとミニトマト御飯 香の物 味噌汁
Boiled whitebait and tomato 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

千代口入りモロヘイヤお浸し 茗荷寿司
鬼灯入り鱧 玉蜀黍 枝豆のゼリー寄せ
蛇籠蓮根 天子有馬煮 合鴨ロース黄身酢掛け
*Boiled molokhia with bonito dashi stock, pickled Japanese ginger Sushi,
pike conger, sweet corn and Edamame in savory jelly, simmered Amago fish,
vinegared lotus root and seared duck breast with egg yolk vinegar sauce*

造 り Sashimi dish

天然鯛 甘海老 伊佐木
Natural sea bream, sweet shrimp and grunt

御 椀 Soup

鱧安平 椎茸 鮑冬瓜
Savory clear soup with steamed pike conger fish paste

焚 合 Simmered dish

鰻東寺巻き 小芋
Simmered eel rolled in Yuba

焼 肴 Grilled dish

さざえ
栄螺壺焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
*Grilled turban shell
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)*

合 肴 Fried dish

無花果揚げ出し
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
*Deep-fried fig in dashi broth
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)*

酢 物 Vinegar dish

十束鰯昆布メ
Horse mackerel cured with kelp

御 飯 Steamed rice

土鍋炊き釜揚げしらすとミニトマト御飯 香の物 味噌汁
*Boiled whitebait and tomato 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

千代口入りモロヘイヤお浸し 茗荷寿司
鬼灯入り鱧 玉蜀黍 枝豆のゼリー寄せ
蛇簞蓮根 天子有馬煮 合鴨ロース黄身酢掛け
*Boiled molokhia with bonito dashi stock, pickled Japanese ginger Sushi
pike conger sweet corn and edamame in savory jelly, simmered Amago fish
vinegared lotus root and seared duck breast with egg yolk vinegar sauce*

造 り
Sashimi dish

天然鯛 中とろ 十束鰯
Wild sea bream, chutoro and horse mackerel

御 椀
Soup

あこう椀ちり 色紙冬瓜 椎茸
Savory clear soup with red grouper

焚 合
Simmered dish

鰻東寺巻き 小芋
Simmered eel rolled in Yuba and taro

焼 肴
Grilled dish

若狭鰯若狭焼き
または 黒毛和牛網焼き80g (+¥3,800)
*Grilled Wakasa flounder with Wakasa style
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)*

強 肴
Hot pot

黒毛和牛肉しゃぶ小鍋
Shabu-shabu hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock

酢 物
Vinegar dish

鱧ちり
Blanched pike conger

御 飯
Steamed rice

土鍋炊き釜揚げしらすとミニトマト御飯 香の物 味噌汁
*Boiled whitebait and tomato 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
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.

< 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

*Suki-yaki 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 すきやき小鍋 トロいくら丼 味噌汁 デザート

*Small appetizer, Suki-yaki 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
*Suki-yaki 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 Suki-yaki 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 Suki-yaki,
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*



- 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.