



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

納涼三段弁当

Bento box

¥6,800



先 付
Small appetizer

玉子豆腐
Egg custard-tofu

強 肴
Cold dish

冷し素麺
Child Somen noodles

一ノ重
First box

鱸柚庵焼き 上用かん 瓢亭玉子
焼板蒲鉾 合鴨ロース 山桃 枝豆
天子有馬煮 冬瓜 小芋 海老そぼろ庵
Grilled sea bass flavored with yuzu citrus, grated Japanese yam set with agar
boiled egg, smoked duck, fish paste, bayberry, green soy beans,
simmered Amago fish, winter melon and taro with shrimp minced sauce

二ノ重
Second box

玉蜀黍と海老のかき揚げ 鰻天婦羅
Deep-fried corn and shrimp and pike conger Tempura

三ノ重
Third box

にぎり寿司 鰻・烏賊オクラ梅添え・鯛・太巻き
Nigiri Sushi
Eel, squid with Japanese plum, sea bream and sushi roll

御 椀
Soup

味噌汁
Miso soup

菓 子
Dessert

笹饅頭 アイスグリーンティー
Arrowroot cake and 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

トマトの蜜煮 上用かん 海月胡麻酢和え
Simmered tomato in honey, grated Japanese yam set with agar
and jellyfish with sesame vinegar dressing

造 り
Sashimi dish

鮪山掛け 鯛
Tuna with grated Japanese yam and sea bream

御 椀
Soup

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

焚 合
Simmered dish

冬瓜 小芋 湯葉
Simmered winter melon, taro, and yuba

焼 肴
Grilled dish

鰻蒲焼き
または 黒毛和牛網焼き 80g (+¥3,800)
Grilled eel with sweet soy-based sauce
or Grilled Japanese Wagyu beef (+¥3,800)

合 肴
Fried dish

玉蜀黍と海老のかき揚げ
または 黒毛和牛肉すき小鍋 (+¥3,800)
Deep-fried corn and shrimp
or Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock (+¥3,800)

酢 物
Vinegar dish

雑魚若芽酢
Small fish and wakame seaweed with vinegar

御 飯
Steamed rice

青菜御飯 または にぎり寿司三貫
味噌汁
Steamed rice with green vegetables 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.

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 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 揚げ物 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。

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 ～心斎橋～

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.