

華やぐ季節の訪れを桐箱の二段重に入れて
~Brilliant Heralds of the Season in a Two-tiered Paulownia Box~

の だ て
二段重「野点」
~Two-tier Bento Meal “Nodate”~

お一人様 per person ￥5,800



—食 事 ちりめん山椒ご飯(大阪産キヌヒカリ米使用)

— Rice Dish

Rice with Whitebait and Japanese Pepper
(Osaka “Kinuhikari Rice”)

—香の物 二種盛り

— Japanese Pickles Two kinds

—造 り 三種盛合せ あしらい一式

— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment

—温 物 蕪茶巾絞り みぞれ餡

— Hot Dish

Turnip tea cloth with grated
daikon radish Sauce

—揚 物 かに東寺揚げ

— Deep-Fried Dish

Crab Deep-Fried in Yuba Tofu

—焼八寸 銀鱈照り焼き 厚焼き玉子

牛時雨笹包み など

— Grilled Side Dish

Teriyaki Black Cod , Japanese omelet
Beef Shigure wrapped in bamboo leaves etc.

—鍋 物 国産牛と松茸のすき煮鍋

— Hot Pot

Japanese Beef and Matsutake Mushroom
Sukiyaki-Style Hot Pot

※表示価格には税金及びサービス料が含まれております。※表示価格はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

旬の味わいと料理長の技を存分に

~Enjoy seasonal flavors and the head chef's tremendous skill~

小会席「若菜」

~Small Kaiseki Course "Wakana"~

お一人様 per person ¥ 6,800



- 一汁 物 袱紗味噌仕立て (大阪「大源味噌」使用)
- 一 Soup Blended Miso Soup (Osaka "Daigen Miso")
- 一香の物 二種盛り
- 一 Japanese Pickles Two kinds
- 一御菓子 本日の甘味
- 一 Dessert Dessert of the Day

- 一先付け 胡麻豆腐 いくら醤油漬け
- 一 Starter Sesame Tofu
Salmon Roe Marinated in Soy Sauce
- 一造り 三種盛合せ あしらい一式
- 一 Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment
- 一焼物 銀鱈照り焼き
- 一 Grilled Dish Teriyaki Black Cod
- 一蓋物 蕪茶巾絞り みぞれ餡
- 一 Chilled Dish
Turnip tea cloth with grated
daikon radish Sauce
- 一陶板 魚介の蒸し焼き鍋
- 一 Ceramic plate
Steamed Seafood Hot Pot
- 一食事 ちりめん山椒ご飯 (大阪産キヌヒカリ米使用)
- 一 Rice Dish
Rice with Whitebait and Japanese Pepper
(Osaka "Kinuhikari Rice")

※「大源味噌」は株式会社大源味噌の「赤だし味噌」を使用しています。

※[月~土]ラストオーダー 20:00 [日・祝]ラストオーダー 19:00

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※表示価格はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

※[Monday to Saturday] Last order is at 8:00 p.m. [Sunday and Holidays] Last order is at 7:00 p.m.

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

国産鰻を使用した贅沢な味わい ~Luxurious Flavors Using Domestic Eel~

鰻ひつまぶし

お一人様 per person ￥7,000

~Hitsumabushi (Chopped Grilled Eel Over Rice)~



— お 重 鰻ひつまぶし
出汁茶 薬味

季節の豆腐
肝吸い
香の物

— Multi-tiered Food Box Hitsumabushi
(Chopped Grilled Eel Over Rice)
Dashi-cha Broth Condiments

Seasonal Tofu
Eel Liver Dressed
Japanese Pickles

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※We use domestically produced rice only.

黒毛和牛を大阪「大源味噌」で
すき焼き風に愉しめる

~Enjoy Japanese Black Beef at Osaka's "Daigen Miso"
Enjoy it like sukiyaki~

御膳「極」~Gozen "Kiwami"~ お一人様 per person ￥7,500



- 小鉢 季節の豆腐
- Small Dish Seasonal Tofu
- 造り 本日の盛合せ
- Sashimi Sashimi Assortment of the Day
- 鍋物 黒毛和牛の味噌牛鍋
- Hot Pot
Miso-based Beef Hot Pot with
Kuroge Wagyu Beef
- 食事 ちりめん山椒ご飯(大阪産キヌヒカリ米使用)
- Rice Dish
Rice with Whitebait and Japanese Pepper
(Osaka "Kinuhikari Rice")
- 汁物 清まし仕立て
- Soup Clear soup
- 香の物 二種盛り
- Japanese Pickles Two kinds

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※We use domestically produced rice only.

造り・天婦羅・鰻を1つの御膳で楽しむ ~Sashimi, Tempura, and Eel Set~

御膳「巴」~Gozen “Tomoe”~ お一人様 per person ￥9,000



— 小 鉢 季節物

— Small Dish Seasonal Dish

— 造 り 五種盛合せ あしらい一式

— Sashimi 5-Variety Sashimi Assortment

— 揚 物 季節の天婦羅盛合せ

— Deep-Fried Dish Seasonal Tempura Assortment

— 食 事 鰻ひつまふし

— Rice Dish Hitsumabushi

(Chopped Grilled Eel Over Rice)

※鰻ひつまふしにはお出汁はついておりません。薬味でお楽しみください。

※Unagi Hitsumabushi does not come with broth.

Enjoy with condiments.

— 汁 物 袱紗味噌仕立て (大阪「大源味噌」使用)

— Soup Blended Miso Soup (Osaka “Daigen Miso”)

※表示価格には税金及びサービス料が含まれております。※表示価格はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

小鉢 Seasonal Small dish

枝豆塩蒸し ————— ¥650

Steamed Soybeans with Salt

烏賊塩辛 ————— ¥650

Squid Shiokara

青菜の煮浸し ————— ¥850

Braised Greens

造り Sashimi

本日の三種盛り ————— ¥1,900

Sashimi of the Day (3 Kinds)

本日の五種盛り ————— ¥2,900

Sashimi of the Day (5 Kinds)

鯛薄造り ————— ¥1,900

Sea Bream Sashimi, Ponzu sauce

ご飯もの Rice Set

ちりめん山椒御飯セット — ¥900

ちりめん山椒 味噌汁 漬物

Rice Dish

(Rice with Dried Baby Sardines,
Miso Soup and Japanese Pickles)

鉄火巻き ————— ¥1,300

Tuna Rolls

握り寿司三種盛り ————— ¥2,100

Assorted Nigiri Sushi (Three Kinds)

焼き物 Grilled Dish

出汁巻き玉子 ————— ¥1,100

大阪産小谷養鶏所「能勢おうはんのたまご」使用
Rolled Omelet Made with Soup Stock

本日の焼き魚 ————— ¥1,300

Grilled Fish of the Day

うなぎ白焼き ————— ¥5,000

Grilled Eel

揚げ物 Deep-fried dishes

蛸の唐揚げ ————— ¥1,000

Deep-Fried Octopus

天婦羅盛合せ ————— ¥1,900

海老二本 鯛海苔巻き あしらい四種(野菜)
Assorted Tempura
(Shrimps, Sea bream wrapped with Laver seaweed,
4 Kinds Vegetables)

温物 Hot Dish

豚角味噌煮 ————— ¥1,600

Cubed Pork Stewed in Miso

国産牛と松茸のすき煮鍋 ————— ¥2,500

Japanese Beef and Matsutake Mushroom
Sukiyaki-Style Hot Pot

麺類 Noodles

茶そば(温・冷) ————— ¥1,000

Green Tea Soba Noodles (hot/cold)

稲庭うどん(温・冷) ————— ¥1,050

Inaniwa Udon Noodles (hot/cold)