

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

新春野点「二段重」

お一人様 per person ￥ 6,000

~ New Year's Nodate "Two-tier Bento Meal" ~



— 造 り 三種盛合せ あしらい一式
— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment

— 温 物 海老芋含ませ煮 湯葉餡
— Hot Dish
Simmered Ebi Taro with
Yuba Tofu Starchy Sauce

— 揚 物 季節の天婦羅
— Deep-Fried Dish Seasonal Tempura

— 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

— 焼八寸 鯛柚子味噌田楽 厚焼玉子
鶏松風焼き など
— Grilled Side Dish
Sea Bream Coated in Yuzu Miso, Japanese omelet,
Minced Chicken Loaf etc.

※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.

行楽二段重と季節の鍋を味わう

~Enjoy a Two-tiered Paulownia Box and Seasonal Hotpot~

の だ て

新春野点「行楽膳」お一人様 per person ￥7,000

~ New Year's Nodate "Kōraku-zen" ~



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")

一 香の物 二種盛り

一 Japanese Pickles Two kinds

一造 り 三種盛合せ あしらい一式

一 Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment

一温 物 海老芋含ませ煮 湯葉餡

一 Hot Dish

Simmered Ebi Taro with
Yuba Tofu Starchy Sauce

一揚 物 季節の天婦羅

一 Deep-Fried Dish Seasonal Tempura

一焼八寸 鯛柚子味噌田楽 厚焼玉子
鶏松風焼き など

一 Grilled Side Dish

Sea Bream Coated in Yuzu Miso, Japanese omelet,
Minced Chicken Loaf etc.

一鍋 物 鮫鯨袷紗味噌鍋(大阪「大源味噌」使用)

一 Hot Pot

Monkfish Blended Miso Hot Pot
(Osaka "Daigen Miso")

※「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。

※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~

新春小会席「若菜」 お一人様 per person ￥ 8,000

~ New Year's Small Kaiseki Course "Wakana" ~



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

- 先付け 白魚紅梅煮 白胡麻豆腐
- Starter White Fish Simmered in Japanese Red Plum and White Sesame Tofu
- 造 り 三種盛合せ あしらい一式
- Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment
- 焼 物 鰯柚庵焼き
- Grilled Dish Grilled Spanish Mackerel with Soy and Citrus Sauce
- 蓋 物 鮭かぶら蒸し 鰻甲飴掛け
- Chilled Dish Steamed Salmon and Grated Turnip with Dashi Broth Starchy Sauce
- 陶 板 魚介の蒸し焼き鍋
- Ceramic plate Steamed Seafood Hot Pot
- 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")

※「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.

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.