

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~

## 二段重野点「行楽膳」お一人様 per person ¥ 5,000

~Two-tier Bento Meal “Kōraku-Zen”~



- 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

※「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。

- 一向附 本日のおすすめ三種盛合せ
- 一 Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment of the Day
- 一温物 筍含ませ煮
- 一 Hot Dish Simmered Bamboo Shoot
- 一焼八寸 鱒木の芽焼き 厚焼玉子  
牛時雨笹包み など
- 一 Grilled Side Dish  
Grilled Trout with Japanese Pepper, Japanese omelet,  
Beef Shigure wrapped in bamboo leaves etc.
- 一揚物 穴子東寺揚げ
- 一 Deep-Fried Dish  
Conger eel Deep-Fried in Yuba Tofu
- 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”)

※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.

二段重と季節の鍋を味わう

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

いろどりぜん  
二段重野点「彩膳」

~Two-tier Bento Meal “Irodori-Zen”~

お一人様 per person ¥ 6,000



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

一向 附 本日のおすすめ三種盛合せ

一 Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment  
of the Day

一 温 物 筍含ませ煮

一 Hot Dish Simmered Bamboo Shoot

一 焼八寸 鱒木の芽焼き 厚焼玉子  
牛時雨笹包み など

一 Grilled Side Dish

Grilled Trout with Japanese Pepper, Japanese omelet,  
Beef Shigure wrapped in bamboo leaves etc.

一 揚 物 穴子東寺揚げ

一 Deep-Fried Dish

Conger eel Deep-Fried in Yuba Tofu

一 鍋 物 牛すき煮鍋

一 Hot Pot

Beef 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 ¥ 7,000



一汁 物 袱紗味噌仕立て (大阪「大源味噌」使用)  
— Soup Blended Miso Soup (Osaka "Daigen Miso")

一香の物 二種盛り  
— Japanese Pickles Two kinds

一御菓子 本日の甘味  
— Dessert Dessert of the Day

※「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。

一先 附 <sup>よもぎ</sup> 蓬豆腐  
— Starter Mugwort Tofu

一造 り 本日のおすすめ三種盛合せ  
— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment of the Day

一焼 物 鱒木の芽焼き  
— Grilled Dish Grilled Trout with Japanese Pepper

一温 物 筍含ませ煮  
— Hot Dish Simmered Bamboo Shoot

一鍋 物 魚介の蒸し焼き鍋  
— Hot Pot Steamed Seafood Hot Pot

一食 事 ご飯 (大阪産キヌヒカリ米使用)  
— Rice Dish Rice (Osaka "Kinuhikari Rice")

※[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。

※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.

厳選国産牛を香ばしく焼き上げた、  
贅沢なステーキ御膳。

~Premium steak set meal, featuring carefully selected  
Japanese beef roasted to a fine fragrance.~

なにわ  
ステーキ膳「浪速」

~Steak-Zen “Naniwa”~

お一人様 per person ¥ 7,280



- 先 附 季節のお通し
- Starter Seasonal Appetizer
- 造 り 本日のおすすめ二種盛合せ
- Sashimi 2-Variety Sashimi Assortment of the Day
- 小 鉢 サラダ ハーブミックス
- Small Dish Salad Herb Mix
- 台の物 国産牛ステーキ
- Hot Pot Japanese beef steak
- 食 事 ご飯(大阪産キヌヒカリ米使用)
- Rice Dish Rice(Osaka “Kinuhikari Rice”)
- 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

※「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.

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 ¥ 9,500



- 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)
- 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 Shio kara

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

炊き合わせ 筍含ませ煮 \_\_\_\_\_ ¥1,000

Simmered Bamboo Shoot

豚角味噌煮 \_\_\_\_\_ ¥1,600

Cubed Pork Stewed in Miso

牛すき煮鍋 \_\_\_\_\_ ¥2,500

Beef 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)