



華やぐ季節の訪れを

桐箱の二段重に入れて

二段重

のだて
野点

四、九〇〇円

— 小鉢 季節の豆腐

— 焼八寸 季節の盛合せ 鱒檸檬麴焼き

— 造り 二種盛合せ あしらい一式

— 煮物 ホウレンソウ 穂稜草浸し 切り干し大根煮

— 炊合せ 小芋白煮 人参含ませ

南瓜 冬菇椎茸

— 揚物 無花果湯葉揚げ

— 食事 きつねうどん

大阪寿司（箱寿司）海老 穴子



旬の味わいと

料理長の技を存分に

若菜

六五〇〇円

- ― 先付け 季節の豆腐
- ― 造り 三種盛合せ あしらい一式
- ― 炊合せ 小芋白煮 人参含ませ
南瓜 冬菇椎茸
- ― 焼物 鱈檸檬麴焼き
- ― 揚物 無花果湯葉揚げ
- ― 食事 ちりめん山椒ご飯
(大阪産キヌヒカリ米使用)
- ― 汁物 袱紗味噌仕立て
(大阪「大源味噌」使用)
- ― 香の物 二種盛り
- ― 御菓子 笹巻ほうじ茶わらび餅

※表示価格には税金及びサービス料10%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。
 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



国産鰻を使用した贅沢な味わい

鰻ひつまぶし

七、〇〇〇円

— お重 鰻ひつまぶし

出汁茶 薬味

季節の豆富

肝吸い

香の物

※表示価格には税金及び、サービス料10%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。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



夕食限定

季節の天婦羅が主役の
夕食限定の御膳

天婦羅御膳

三八〇〇円

― 小鉢 季節物

― 蓋物 季節の炊合せ

― 強肴 季節の天婦羅盛合せ

― 食事 ちりめん山椒ご飯
(大阪産キヌヒカリ米使用)

― 汁物 大源味噌仕立て
(大阪「大源味噌」使用)

― 香の物 漬物盛合せ

※表示価格には税金及び、サービス料10%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。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



夕食限定

旬の鮮魚をお楽しみいただける
豪華なお造り御膳

お造り御膳

四、二〇〇円

— 小鉢 季節物

— 蓋物 季節の炊合せ

— 造り 五種盛合せ あしらい一式

— 食事 ちりめん山椒ご飯
(大阪産キヌヒカリ米使用)

— 汁物 大源味噌仕立て
(大阪「大源味噌」使用)

— 香の物 漬物盛合せ

※表示価格には税金及び、サービス料10%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。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

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

巴御膳 ~Tomoe Gozen~ 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 鰻ひつまぶし
- Rice Dish Hitsumabushi (Chopped Grilled Eel Over Rice)
- 汁 物 袱紗味噌仕立て
- Soup Blended Miso Soup

※表示価格には税金及びサービス料10%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。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

※Listed price includes tax and 10% 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.