

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 ¥ 5,500



- 鍋 物 鯛と野菜の袱紗味噌出汁鍋
- Hot Pot
Sea Bream and Vegetables
Blended Miso 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")
- 香の物 二種盛り
- Japanese Pickles Two kinds

- 小 鉢 ^{よもぎ} 蓬豆腐
- Small Dish Mugwort Tofu
- 焼八寸 鱈木の芽焼き 厚焼き玉子
牛時雨笹包み 穴子八幡巻き など
- Grilled Side Dish
Grilled Trout with Japanese Pepper
Japanese omelet
Beef Shigure wrapped in bamboo leaves
Conger eel roll etc.
- 造 り 本日のおすすめ魚 山かけ
- Sashimi Recommended Sashimi
of the Day and Grated yam
- 煮 物 碓井おかき揚げ万寿
釜茹で桜海老
- Simmered Dish
Usui Manju, Deep-fried with Rice
Cracker Breading
Boiled Sakura Shrimp
- 揚 物 鱈カダイフ揚げ
- Deep-Fried Dish
Sand Borer Deep-fried in Kadaif

※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.

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)
— Soup Blended Miso Soup (Osaka "Daigen Miso")

一香の物 二種盛り
— Japanese Pickles Two kinds

一御菓子 季節のわらび餅
— Dessert Seasonal Bracken-starch Dumpling

一先付け ^{よもぎ} 蓬豆腐
— Starter Mugwort Tofu

一造 り 三種盛合せ あしらい一式
— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment

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

一温 物 碓井おかき揚げ万寿
釜茹で桜海老
— Warm Dish Usui Manju, Deep-fried with Rice
Cracker Breading
Boiled Sakura Shrimp

一強 肴 魚介の蒸し焼き鍋
— Main Dish 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)
— 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。 ※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.

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.

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

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



- よもぎ
- 小鉢 蓬豆富
- Small Dish Mugwort 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)

— 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。 ※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.

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

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)

蛸の唐揚げ ————— ¥1,000

Deep-Fried Octopus

温物 Hot Dish

豚角味噌煮 ————— ¥1,600

Cubed Pork Stewed in Miso

鯛と野菜の袱紗味噌出汁鍋 ¥2,000

Sea Bream and Vegetables
Blended Miso 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)