

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 ¥ 4,500



一食 事 ご飯(大阪産キヌヒカリ米使用)
一 Rice Dish Rice(Osaka “Kinuhikari Rice”)

一香の物 二種盛り
一 Japanese Pickles Two kinds

一造 り 本日のおすすめ三種盛り合わせ
一 Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment
of the Day

一炊合せ 鯛山椒蒸し
一 Hot Dish Sea Bream Steamed with
Sansho Pepper

一揚 物 カダイフ揚げ
一 Deep-Fried Dish
Deep-Fried in Kadaif

一焼八寸 季節の焼魚 真蛸有馬煮 他
一 Grilled Side Dish
Seasonal Grilled Fish,
Octopus simmered with Sansho etc.

一汁 物 合わせ味噌仕立て
一 Soup Blended Miso Soup

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。
※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.
*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

の だ て
二段重「野点」と一緒にいかがですか？
Would you like it with your Two-tier Bento Meal “Nodate”？

野点 追加の一品 “Nodate” Additional Side Dish



- ◆ 国産牛すき鍋 温玉添え
Japanese Beef Sukiyaki-Style Hot Pot
with Soft-Boiled Egg

追加料金 1,500円



- ◆ 魚介の陶板 バターべっ甲あん
Seafood Cooked on a Ceramic Plate
with Buttered Soy Glaze

追加料金 1,500円

※他の割引・特典との併用はいたしかねます。 *Not valid in conjunction with other discounts or special offers.

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.

*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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



一食 事 ご飯(大阪産キヌヒカリ米使用)

— Rice Dish Rice(Osaka "Kinuhikari Rice")

一汁 物 合わせ味噌仕立て

— Soup Blended Miso Soup

一香の物 二種盛り

— Japanese Pickles Two kinds

一甘 味 本日の甘味

— Dessert Dessert of the Day

一先 附 菊菜豆腐 白子掛け 車海老

— Starter Kikuna Greens and Tofu with
Milt and Tiger Prawns

一造 り 本日のおすすめ三種盛り合わせ

— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment
of the Day

一焼 物 天然鰯醤油麹焼き
蕪らの柚子味噌掛け

— Grilled Dish

Soy Sauce-Rice Malt-Marinated and Grilled
Wild Yellowtail with Turnip and Yuzu Miso

一蓋 物 海老芋と季節の炊き合わせ

— Simmered Dish

Ebi Taro and Seasonal
Assorted Simmered Dishes

一強 肴 魚介の陶板 バターべっ甲あん

— Main Dish Seafood Cooked on a Ceramic
Plate with Buttered Soy Glaze

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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

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

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.

*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.

*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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 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り合わせ
- 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 合わせ味噌仕立て
- Soup Blended Miso Soup
- 香 の 物 二種盛り
- Japanese Pickles Two kinds

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.

*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

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 五種盛り合わせ あしらい一式
- Sashimi 5-Variety Sashimi Assortment
- 揚 物 季節の天婦羅盛り合わせ
- Deep-Fried Dish Seasonal Tempura Assortment
- 食 事 鰻ひつまふし
- Rice Dish Hitsumabushi
(Chopped Grilled Eel Over Rice)
- 汁 物 合わせ味噌仕立て
- Soup Blended Miso Soup

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※表示料金はお一人様料金です。※写真は全てイメージです。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All prices are per-person. *All photographs are for illustrative purposes only.

*Please note that the place of origin and other details for foods are subject to change depending on the availability of ingredients.

小鉢 Small dish

本日の小鉢 ————— ¥650
Small dish of the Day

山うに豆腐と野菜 ————— ¥650
Miso-Marinated Tofu
with Vegetables

鱧白子万年漬け ————— ¥650
Marinated Cod Milt,
Mannen-zuke Style

牛肉葡萄酒煮 ————— ¥650
Beef Braised in Red Wine

造り Sashimi

本日の三種盛り合わせ ¥2,500
Sashimi of the Day (3 Kinds)



焼物 Grilled Dish

本日のカマ焼き ————— ¥800~
Grilled Fish Collar of the Day

サーモンと茸のホイル焼き ¥950
Foil-Baked Salmon and Mushrooms

出汁巻き玉子 ————— ¥1,000
大阪産小谷養鶏場「能勢おうはんのたまご」使用
Rolled Omelet Made with Soup Stock

但馬の味どり塩焼き — ¥1,200
Salt-Grilled Tajima no
Ajidori Chicken

麺類 Noodles

細うどん (きつね 温玉) ——— ¥800
Thin udon Noodles
(Kitsune, Soft-Boiled Egg)

細うどん (牛筋 温玉) ——— ¥950
Thin udon Noodles
(Beef Tendon, Soft-Boiled Egg)

揚げ物 Deep-fried dishes

本日のカマ利休揚げ ——— ¥800
Fish Collar of the Day,
Sesame-Crusted and Fried

但馬の味どり天ぷら — ¥1,200
Tajima no Ajidori Chicken Tempura

天婦羅盛り合わせ ——— ¥2,000
(穴子と車海老)
Assorted Tempura (Conger eel, Prawn)

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※写真は全てイメージです。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All photographs are for illustrative purposes only.

温 物 Hot Dish

海老芋と季節の炊き合わせ ¥1,500

Ebi Taro and Seasonal
Assorted Simmered Dishes

蓮根饅頭と車海老 ——— ¥1,500

Lotus root dumplings and Prawn

本日の酒蒸し ——— ¥1,800

Sake-Steamed of the Day

本日の鍋物 ——— ¥1,800

Hot Pot of the Day

国産牛すき鍋 ——— ¥2,500

細うどん 温玉添え

Japanese Beef Sukiyaki-Style Hot Pot
with Thin udon Noodles and Soft-Boiled Egg

食 事 Rice Dish

白ご飯セット(味噌汁 漬物) ¥1,000

Rice Dish
(Rice with Miso Soup and Japanese Pickles)

季節の雑炊 ——— ¥1,500

Seasonal Rice Porridge

季節の釜めし ——— ¥1,500

Seasoned Rice Cooked in a
Traditional Iron Pot

季節の棒寿司 ——— ¥1,500

Seasonal Pressed sushi



酒の肴おまかせセット (本日の小鉢9種とワンドリンク)

Chef's Choice of Snacks
(Nine Small Dishes of the Day and One Drink)

¥3,000

ドリンクメニュー

ワンドリンクは以下からお選びください。

- ・ビール・ワイン(赤/白)・日本酒(燗/冷)
- ・焼酎(麦/芋)・酎ハイ(レモン・ライム)
- ・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

Drink Menu

*Please select one complimentary beverage from the following.

- Beer・Wine(Red / White)・
- Japanese Sake(Warmed / Chilled)・
- Shochu(Sweet Potato / Barley)・ Chuhai(Lemon / Lime)・
- Whiskey・Oolong Tea・Orange Juice

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※写真は全てイメージです。

*Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. *All photographs are for illustrative purposes only.