





《南海コラボ彩膳》





Nankai Railway Irodori Zen

¥6,000

和風サラダ 泉州野菜 山葵ドレッシング    
Japanese Salad, Senshu Vegetables, Wasabi Dressing




泉南法蓮草浸し 糸花鰹    
Marinated Sennan Spinach, Bonito Flakes

桜豆腐 旨出汁ジュレ    春鱒手毬寿司    
Sakura Tapioca Tofu, Dashi Jelly, Spring Trout Temari Sushi Ball





真鯛煮付け     出汁巻き玉子餡かけ    
Sea Bream, Dashi Rolled Egg

和歌山産鮪の造里     しらす卸和え    
Wakayama Tuna Sashimi, Grated Radish, Whitebait





海老と泉州野菜天婦羅 鯨屋洋水塩   
Tempura: Prawn, Senshu Vegetables

泉州米菜飯   
Steamed Senshu Rice with Nozawana Pickles





お味噌汁    
Miso Soup

黒門市場伊勢屋大根浅漬け 安芸紫菜漬け    
Japanese Pickles

ADDITIONAL OPTION

抹茶ときな粉わらび餅 黒蜜ゼリー つば市緑茶 + ¥600    
Matcha and Kinako Warabi-Mochi, Brown Sugar Syrup Jelly

料理長のおすすめ Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 + ¥1,650  
Shrimp Tempura Salad Sushi Roll
握り寿司3貫と細巻き寿司 + ¥1,800  
Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll



Locally-Sourced
地元産



Seafood
シーフード



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten-Free
グルテンフリー



Nut-Free
ナッツフリー



Dairy-Free
デイリーフリー

食料などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。




記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。




The menu may change without prior notice. We use domestic rice.




Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.




Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

天麩羅・お造りセット Tempura Sashimi Set ¥ 4,800

自家製タピオカ胡麻豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Sesame Tofu,   
Wolfberry, Dashi Jelly





茶碗蒸し   
Chawanmushi Egg Custard

お造り三種盛り合わせ   
(鯛、和歌山産鮪など三種)
Assorted Seasonal Sashimi 3 kinds
(Sea Bream, Tuna, etc.)

天麩羅盛り合わせ   
(海老、白身魚、戒南京、モロッコ豆など)
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Beans, etc.)


ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き + ¥ 3,500   
Glazed-Grilled Eel




・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥ 3,600    
Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi




お味噌汁    
Miso Soup





ご飯      
Steamed Rice




デザート 和風桜プリンと国産苺 
Dessert Japanese Sakura Pudding, Strawberry

ステーキ・天麩羅セット Beef Steak Tempura Set ¥ 6,800

自家製タピオカ胡麻豆腐 クコの実 旨出汁ジュレ
Homemade Tapioca Sesame Tofu,   
Wolfberry, Dashi Jelly





茶碗蒸し   
Chawanmushi Egg Custard

国産牛肉低温調理のフィレステーキ 和風ソース    
Japanese Beef Tenderloin Steak Japanese Sauce

天麩羅盛り合わせ   
(海老、白身魚、戒南京、モロッコ豆など)
Selection of Assorted Seasonal Tempura
(Prawn, White Fish, Squash, Beans, etc.)

ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き + ¥ 3,500   
Glazed-Grilled Eel





・和歌山産鮪とおまかせお造り2種盛り合わせ    
Assorted Sashimi 2 kinds(Tuna, etc.) + ¥ 1,700

お味噌汁    
Miso Soup

ご飯      
Steamed Rice

デザート 和風桜プリンと国産苺 
Dessert Japanese Sakura Pudding, Strawberry

料理長のおすすめ Chef's Recommendation

海老天サラダ巻き寿司 + ¥ 1,650  
Shrimp Tempura Salad Sushi Roll
握り寿司3貫と細巻き寿司 + ¥ 1,800  
Nigiri Sushi (3 pcs) and Sushi Roll

 Locally-Sourced 地元産  Seafood シーフード  Vegetarian ベジタリアン  Vegan ビーガン  Gluten-Free グルテンフリー  Nut-Free ナッツフリー  Dairy-Free デイリーフリー

食料などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.

《 楓 》

ランチ寿司セットメニュー Kaede Lunch Sushi Set ¥7,000

海藻サラダ 和風山葵ドレッシング
Seaweed Salad, Japanese Wasabi Dressing



真鯛煮付け
Sea Bream



握り寿司八貫
(烏賊、鯛、光物、天然海老、鯖、勘八、帆立貝、鰻)
細巻き寿司三巻
Nigiri Sushi 8pcs
(Squid, Sea Bream, Silver Skinned Fish, Wild-Caught Prawn, Tuna,
Amberjack, Scallop, Unagi Eel)
Rolled Sushi 3 pcs



ADDITIONAL OPTION

・鰻蒲焼き + ¥3,500

Glazed-Grilled Eel

・おすすめお造り二種盛り合わせ + ¥1,800

Seasonal Sashimi 2 kinds

・国産牛肉低温調理のフィレステーキ + ¥3,600

Japanese Beef Tenderloin Steak, Wasabi

お味噌汁

Miso Soup

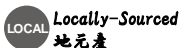


デザート 和風桜プリンと国産苺

Dessert Japanese Sakura Pudding, Strawberry

※グルテンフリーの醤油に変更する事が出来ます。

*Can be changed to gluten-free soy sauce.



食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.