



太閤弁当 Taikou Bento

旬

渡り蟹と菊菜の辺塚だいたい酢掛け、柿
Blue Crab and Kikuna with Hetsukadaidai Citrus Vinegar, Persimmon

土瓶蒸し

鮑、甘鯛、車海老、松茸、三つ葉
Dobinmushi
Abalone, Amadai Fish, Kuruma Prawn, Matsuke Mushroom, Misuba

鮮

本日のお造り三種
Three kinds of Sashimi of the Day

箱盛り

寿司駅より
From Sushi Station

大阪寿司とバッテラ寿司
Osaka Sushi, Batella Sushi

鉄板焼駅より
From Teppanyaki Station

なにわ黒牛の鉄板焼きしゃぶ
Grilled Shabu-Shabu with Naniwa Black Beef

炭火焼駅より
From Sumibiyaki Station

河内鴨の炭火焼き
Charcoal Grilled Kawachi Duck

天ぷら駅より
From Tempura Station

茄子と車海老の重ね揚げ
Eggplant with Kuruma Prawn

会席駅より
From Kaiseki Station

地玉となにわ伝統野菜を
組み込んだ口取十種、赤出汁
Local Egg and Naniwa Traditional Vegetable
Red Miso Soup

水物

本日のフルーツ
カステラ、金平糖
Fruit
Castella, Konpeito

25,500

wh m e c s

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.
国産米使用 / Japanese rice.
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.