

デザート

Desserts

Try It Yourself!



Try It Yourself!



定番スイーツを詰め込んだ、食べられる庭園
スイーツプレート ~Solaniwa~
An Edible Garden, Packed with Classic Sweets
Sweets Selection ~ Solaniwa ~ ¥1,200

日本文化をお気軽に
抹茶と団子のセルフ茶屋セット
An Easy Way to Enjoy Japanese Culture
Matcha Green Tea and Dango Set

¥800



栗×紫芋×チーズの
欲張りトリオ
**炙り団子×
おさつモンブラン&チーズ**

¥650

Chestnut, Purple Sweet Potato,
and Cheese—An Indulgent Trio
**Seared Dango with
Sweet Potato Mont Blanc & Cheese**

いちご顆粒、マスカットゼリー、
クッキーもON!
鼠小僧の巨峰ソーダ

Add Strawberry Granules, Muscat Jelly,
and Cookies!
Nezumi Kozo's Grape Soda
¥750

マンゴーとオレンジがゴロゴロ!
**熊吉好みの
マンゴーオレンジソーダ**

Chunky Mango and Orange!
**Kumakichi's Favorite
Mango Orange Soda**
¥750



甘酸っぱいベリーと抹茶三昧
ベリーと抹茶の彩りパフェ
A Sweet-and-Sour Berry and Matcha Extravaganza
**Vibrantly-Colored Berry &
Matcha Parfait**
¥850

※写真はイメージです。 ※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.



**食物アレルギーを
お持ちの方は事前に
お知らせください**

Please inform us of any food allergies in advance
对部分食物过敏的客人请提前告知
음식 알레르기가 있으신 분은 미리 말씀해주세요

農
産
物
Farm
Goods



小麦
Wheat
小麦 밀



そば
Buckwheat
荞麦 메밀



落花生
Peanuts
花生 땅콩



カシューナッツ
Cashews
腰果 캐슈너트



くるみ
Walnuts
核桃 호두



アーモンド
Almonds
杏仁 아몬드



ごま
Sesame
芝麻 깨



大豆
Soybeans
大豆 대두



まつたけ
Matsutake mushrooms
松茸 송이버섯



やまいも
Japanese yams
山药 영미



オレンジ
Orange
橙子 오렌지



キウイフルーツ
Kiwi fruits
猕猴桃 키위



バナナ
Bananas
香蕉 바나나



もも
Peaches
桃子 복숭아



りんご
Apples
苹果 사과



エビ
Shrimp
虾 새우



カニ
Crab
螃蟹 게



さけ
Salmon
鲑鱼 연어



さば
Mackerel
鯖鱼 고등어



いくら
Salmon roe
鲑鱼子 연어알



あわび
Abalone
鲍鱼 전복



いか
Squid
鱿鱼 오징어

畜
産
物
Animal
Products



卵
Eggs
鸡蛋 달걀



乳
Milk
牛奶 우유



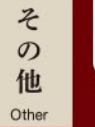
牛肉
Beef
牛肉 소고기



豚肉
Pork
猪肉 돼지고기



鶏肉
Chicken
鸡肉 닭고기



ゼラチン
Gelatin
明胶 젤라틴

その他
Other



菜单
简体中文



메뉴
한국어



メニュー / Menu
日本語 / English

※盗難・紛失について当館では責任を負いかねます。予めご了承ください。
*We are not responsible for any theft or loss. Your understanding is appreciated.

※ご飲食以外のご利用、または長時間のご利用はご遠慮ください。
*Please refrain from using the establishment for purposes other than dining or for extended periods of time.

※お忘れ物が多くなっておりますので、お席を立つ際には十分お気を付けください。
*Please be careful not to forget any belongings when leaving your seat.

※無人の状態で10分以上経過したお席はリセットさせていただきます。
*The table will be set for new customers when a seat is unoccupied for more than 10 minutes.

味変で3度楽しむ 至福の一膳。

A blissful meal you can enjoy
with three different flavors

鰻半身を
豪快に！



鰻ひつまぶし御膳

(鰻蒲焼、出汁巻きたまご、ご飯、漬物、出汁)

¥2,300

Half an Eel-A Hearty Serving!

**Eel Fillet on Rice Set Meal
- Enjoyable Three Ways**

(Grilled Eel, Rolled Omelet Made with Dashi,
Rice, Pickles, and Dashi Broth)



step
1. おひつの中のご飯をしゃもじで
十字に4等分し、
1杯目はそのまま

Use the rice spoon to divide the rice into four
equal servings in a cross shape inside the rice
bowl, and enjoy the first serving as it is.

step
2. 2杯目は薬味で
Enjoy the second serving
with the garnishes.

step
3. 3杯目はお茶漬けで
For your third serving,
pour the soup onto the rice.

step
4. 4杯目は一番好きな食べ方
でお召し上がりください
Enjoy your fourth serving however you like!



※写真はイメージです。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。
*Photos are for illustrative purposes only.
*Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
*Consumption tax included.

甘辛牛しぐれが
たっぷり



step
1. おひつの中のご飯をしゃもじで
十字に4等分し、
1杯目はそのまま

Use the rice spoon to divide the rice into four
equal servings in a cross shape inside the rice bowl,
and enjoy the first serving as it is.

step
2. 2杯目は薬味をかけ、
半熟卵をからめて
For your second bowl, add the garnishes
and mix with the soft-boiled egg.

step
3. 3杯目はお茶漬けで
For your third serving,
pour the soup onto the rice.

step
4. 4杯目は一番好きな食べ方
でお召し上がりください
Enjoy your fourth serving however you like!



牛肉のひつまぶし

(牛肉しぐれ、半熟玉子、ご飯、紅生姜、出汁)

¥2,200

Generously Served Sweet and Salty Simmered Beef

**Simmered Beef on Rice
- Enjoyable Three Ways**

(Simmered Beef, Soft-Boiled Egg, Rice,
Red Pickled Ginger, and Dashi Broth)



天かすサクサク！
とろろでサッパリ！
メはお茶漬け

三度楽しむ海鮮丼

(海鮮、とろろ、天かす、ご飯、出汁)

¥2,300

Crispy Tempura Crumbs! The Grated Yam is so Refreshing!
To Finish, Pour the Soup onto the Rice

**Seafood Rice Bowl
- Enjoyable Three Ways**

(Seafood, Grated Yam, Tempura Crumbs, Rice,
and Dashi Broth)



step
1. お重箱のご飯をしゃもじで4等分し、
1杯目はそのまま

Use the rice spoon to divide the rice into four
equal servings inside the serving box, and enjoy
one serving as it is.

step
2. 2杯目はとろろをかけて
Add grated yam
for your second serving.

step
3. 3杯目はお茶漬けで
For your third serving,
pour the soup onto the rice.

step
4. 4杯目は一番好きな食べ方
でお召し上がりください
Enjoy your fourth serving however you like!



逸品

À La Carte

ふって楽しい、みんなで美味しい!

ふる風呂 ポテト

塩

コンソメ

バター醤油

Shake for Fun, and Share with Families and Friends!

Furofuro Potatoes

Salt

Consomme

Butter Soy Sauce

Flavor

Flavor

Flavor

各¥900
each



みんな大好き

黒コショウ香る
手羽先唐揚げ

Loved by All

Deep-Fried Chicken Wings
with Black Pepper

¥600

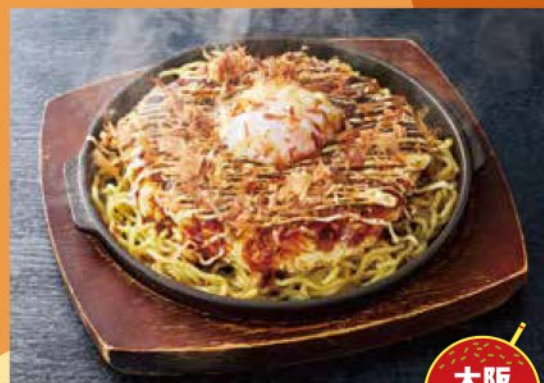


柑橘香るさわやか仕立て
器も食べれる海鮮サラダ

A Refreshing Touch of Citrus

Seafood Salad
with Edible Plate

¥1,200



大阪
メニュー

半熟玉子が決め手でボリューム満点!
モダン焼き風お好み焼き

¥1,200

A Generous Serving, Perfectly Finished
with a Delicious Soft-Boiled Egg!

Modanyaki-Style Okonomiyaki



大阪
メニュー

外はサクッと、中はふんわり
フグ、カラッと揚げたて!

¥1,200

Crispy and Soft
Deep-Fried Blowfish

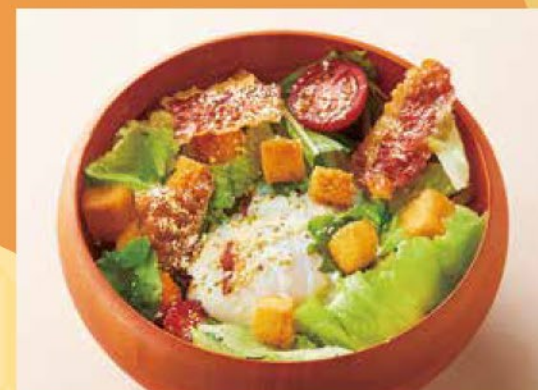


大阪
メニュー

ほわっほわやで
まいど! なにわ紅ショウ
たこ焼き天

¥600

Soft and Fluffy
Takoyaki Tempura with
Batter Containing Red Pickled Ginger



半熟玉子とろり

カリカリベーコンと半熟玉子の
シーザーサラダ

¥500

Creamy Soft-boiled Egg

Caesar Salad with Crispy Bacon &
Soft-boiled Egg



人気のマグロ、鯛、サーモンが揃う

お造り3種盛り合わせ

¥1,300

With Tuna, Sea Bream, and Salmon—All Popular Choices

Assortment of 3 Types of Sashimi



出汁が利いてる

出汁巻きたまご

¥500

Fluffy Rolled Egg made with Soup Stock

Roller Omelet made with Dashi



食欲そそる香りと食感

カレー香るフィッシュフリット&
オニオンリング

¥900

An Appetizing Aroma and Satisfying Texture

Curry-Scented Fish Fritters &
Onion Rings



噛むほどに旨み引き立つ

さきイカの天ぷら

¥600

The Savory Flavor Intensifies the More You Chew

Shredded Dried Squid Tempura



コリコリ食感でお酒が進む

軟骨唐揚げ

¥500

Crunchy Texture that Goes Perfectly with Drinks

Deep-Fried Chicken Cartilage



サクサク食感

春巻き 4ヶ

¥500

Crispy Texture

Spring Rolls (4pcs)



一口で旨味が広がります

焼売 5ヶ

¥500

Delicious Flavor in Every Bite

Dumplings (5pcs)



ジューシーな3種を食べ比べ

ウインナー3種盛り合わせ

¥500

Taste and Compare 3 Juicy Varieties

Assortment of 3 Kinds of Sausages



大人も子ども夢中になる

バターコーン

¥500

Loved by Both Adults and Children

Corn with Butter



おつまみの王道

枝豆

¥300

The Classic Snack

Edamame



冷んやり、クセになる旨辛

キムチ冷やっこ

¥400

Cool with an Addictive Spiciness

Chilled Tofu with Kimchi

冷んやり、クセになる旨辛

キムチ冷やっこ

¥400

A Heart-Warming Dish Blending Soup Stock

and the Flavor of the Ingredients

Pork Miso Soup

※写真はイメージです。 ※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。

*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

定食・御膳

Set Meals

甘辛出汁にわため溶ける
ふわふわ雲の牛鍋
半熟玉子付き
(牛鍋、半熟玉子、ご飯、漬物)
¥2,000

Cotton Candy Melting
into a Sweet and Salty Broth
**Beef Hot Pot with
Soft-Boiled Egg**
(Beef Hot Pot, Soft-Boiled Egg,
Rice, and Pickles)



バランス良く、和のぬくもりを
からだ想いの**温野菜定食**
(蒸し野菜、湯葉、銀鮭西京焼き、
出汁巻きたまご、小うどん、雑穀ご飯、漬物)
¥2,500

Well-Balanced with the Warmth
of Japanese Flavors
**Wholesome Warm Vegetable
Set Meal**
(Steamed Vegetables, Tofu Skin, Grilled Silver Salmon with
Sake Miso, Rolled Omelet Made with Dashi, Small Udon Noodles, Mixed Grain Rice, and Pickles)



お肉の旨味とレモンの爽快感がベストマッチ
じゅーしーグリルチキンステーキ
(チキンステーキ、ミックス野菜、ご飯、味噌汁)
¥1,800

The Flavorful Meat and Refreshing Lemon
are the Perfect Match
Juicy Grilled Chicken Steak
(Chicken Steak, Mixed Vegetables, Rice, Miso Soup)

お城にぎっしり!
大満足の王道メニュー
お子さま弁天城

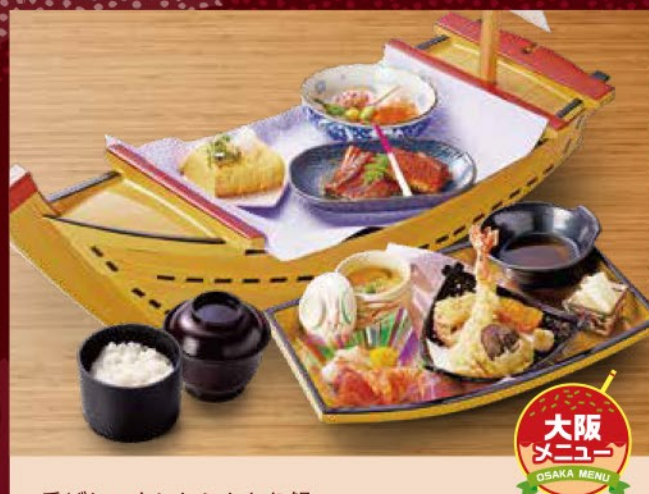
(ハンバーグ、エビフライ、
ウインナー、鶏の唐揚げ、
ポテトフライ、スパゲティ、
サラダ、おにぎり、デザート、
ジュース、おもちゃ) **¥950**

The Castle is Filled to the Brim!
A Thoroughly Satisfying Classic Option
Kids' Benten Castle
(Hamburg Steak, Fried Shrimp, Sausage, Fried Chicken,
French Fries, Spaghetti, Salad, Rice Ball, Dessert, Juice, and a Toy)

ジュース
付き
with Juice

おまけ
付き
with Toy

※写真はイメージです。



香ばしいタレとふんわり鰻
ふわっふわっ出汁巻きと鰻の蒲焼き御膳
(前菜小鉢、お造り、出汁巻きたまご、鰻蒲焼、
天ぷら、茶碗蒸し、ご飯、漬物、味噌汁)
¥3,000

Flavorful Sauce and Tender Eel
Fluffy Rolled Omelet with Grilled Eel Set Meal
(Appetizer, Sashimi, Rolled Omelet Made with Dashi, Grilled Eel,
Tempura, Chawanmushi, Rice, Pickles, and Miso Soup)



旨み凝縮、ふっくら仕上げ
蟹の炊き込み御膳
(お造り、天ぷら、蟹の炊き込みご飯、漬物、
味噌汁) **¥2,800**

Concentrated Savory Flavor
with a Fluffy Finish
Crab Rice Set Meal
(Sashimi, Tempura, Crab Rice, Pickles, and Miso Soup)



辛さとボリュームに満足
豚チゲ鍋定食
(チゲ鍋、ご飯、漬物、生七味、
ガーリックオイル) **¥1,600**

Satisfying Spiciness and Volume
Pork Kimchi Hot Pot Set Meal
(Kimchi Hot Pot with Rice, Pickles,
Fresh Shichimi Spice, and Garlic Oil)

追い生七味
+ ¥50
Extra Fresh
Shichimi
Spice

追い
ガーリックオイル
+ ¥50
Extra
Garlic Oil



エビ・白身魚・イカのミックスフライ
シーフードフライ定食
(海老、白身魚、イカ、ご飯、味噌汁)
¥1,800

An Assortment of Breaded Deep-Fried Shrimp, White Fish and Squid
Breaded Deep-Fried Seafood Set Meal
(Shrimp, White Fish, Squid, Rice, Miso Soup)



ジュワッと肉汁があふれる
**デミグラスソースのハンバーグ&
ハッシュドポテトセット** **¥1,900**
(ハンバーグ、ハッシュドポテト、サラダ、ご飯、味噌汁)

Overflowing with Meat Juices
Hamburg Steak & Hash Browns Set
(Hamburg Steak, Hash Browns, Salad, Rice, and Miso Soup)



鰻半身を豪快に!
鰻ひつまぶし御膳 **¥2,300**
(鰻蒲焼、出汁巻きたまご、ご飯、漬物、出汁)

Half an Eel-A Hearty Serving!
**Eel Fillet on Rice Set Meal
- Enjoyable Three Ways**
(Grilled Eel, Rolled Omelet Made with Dashi, Rice, Pickles,
and Dashi Broth)



甘辛牛しぐれがたっぷり
牛肉のひつまぶし御膳 **¥2,200**
(牛肉しぐれ、半熟玉子、ご飯、紅生姜、出汁)

Generously Served Sweet and Salty Simmered Beef
**Simmered Beef on Rice
- Enjoyable Three Ways**
(Simmered Beef, Soft-Boiled Egg, Rice, Red Pickled Ginger,
and Dashi Broth)



サクサク、柔らかくジューシー
熟成三元豚ロースとんかつ定食
(ロースとんかつ、ご飯、味噌汁) **¥1,800**

Crispy on the Outside, Tender and Juicy on the Inside
Aged Sangen Pork Cutlet Set Meal
(Roast Pork Cutlet, Rice, and Miso Soup)



外はカリッと、中はジューシー
鶏の唐揚げ定食 (あごだし醤油)
(鶏の唐揚げ、ご飯、味噌汁) **¥1,700**

Crispy on the Outside, Juicy on the Inside
**Fried Chicken Set Meal
(Agodashi Soy Sauce Flavor)**
(Fried Chicken, Rice, and Miso Soup)



こだわり玉子のとろける美味しさ
**熟成三元豚ロースカツの
玉子あんかけ定食** **¥1,900**
(玉子あんかけカツ、ご飯、味噌汁)

Cooked in Soft, Fluffy, High-quality Eggs
Aged Sangen Pork Cutlet in Egg Set Meal
(Pork Cutlet in Egg Starchy Sauce, Rice, and Miso Soup)



炭香る、とろとろ仕立て
炭焼き鶏の玉子あんかけ定食
(鶏の玉子あんかけ、ご飯、味噌汁) **¥1,700**

Creamy with the Aroma of Charcoal
**Charcoal-Grilled Chicken
in Egg Set Meal**
(Chicken in Egg Starchy Sauce, Rice, and Miso Soup)

出汁と具材の旨味が溶け込んだ、心温まる一杯
「味噌汁」を「豚汁」に変更 ● ¥250
A Heart-Warming Dish Blending Soup Stock and
the Flavor of the Ingredients
Miso Soup Replaced with Pork Miso Soup



肉汁じゅ〜しい〜肉厚食感
鼠小僧のグリルチキンバーガー
(チキンバーガー、ハッシュドポテト) **¥1,600**

Juicy Meat with a Thick Bite
Nezumi Kozo's Grilled Chicken Burger
(Chicken Burger and Hash Browns)



じっくり煮込んだ味わい
**ボロネーゼパスタ&
ハッシュドポテトセット** **¥1,400**
(ボロネーゼ、ハッシュドポテト、サラダ)

Slow-Stewed Flavor
Bolognese Pasta & Hash Browns Set
(Bolognese, Hash Browns, and Salad)



旨みたっぷりのチキンライスを含みました
**トロトロ玉子のオムライス&
ハッシュドポテトセット** **¥1,500**
(オムライス、ハッシュドポテト、サラダ)

Filled with Delicious Chicken Rice
**Creamy Rice-filled Omelet &
Hash Browns Set**
(Rice Omelet, Hash Browns, and Salad)



野菜の旨みと特製スパイス
スパイスカツカレーセット
(スパイスカツカレー、サラダ) **¥1,900**

Rich Vegetable Flavor and Special Spices
Spicy Curry & Cutlet Set
(Spicy Curry, Cutlet, and Salad)

スパイスカレーセット
(スパイスカレー、サラダ) **¥1,300**

Spicy Curry Set
(Spicy Curry and Salad)

※ご飯は国産米を使用しています。
*We use 100% Japanese grown rice.

※写真はイメージです。 ※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

ご飯もの

Rice Dishes

サーモンと檸檬オイルが絡んでサッパリ
サーモンアボカド丼
味噌汁付き ¥1,600
Enjoy the Refreshing Combination of Salmon with Lemon Oil
Salmon & Avocado Rice Bowl
(includes miso soup)



ご飯が隠れる山盛りチャーシュー
マヨが決め手のチャーシュー丼
味噌汁付き ¥1,700
So Many Pork Slices, You Can't Even See the Rice
Pork Slice Rice Bowl Perfected with Mayonnaise
(includes miso soup)

追いマヨ
+ ¥50
Extra
Mayonnaise

100%
Japanese
Grown Rice

出汁と具材の旨味が溶け込んだ、心温まる一杯
「味噌汁」を「豚汁」に変更 + ¥250
A Heart-warming Dish Blending Soup Stock and the Flavor of the Ingredients
Miso Soup Replaced with Pork Miso Soup

上質な赤身肉をていねい仕上げ
**とろ〜り玉子の
ローストビーフ丼**
味噌汁付き ¥1,700
Carefully Prepared with High-quality Lean Meat
Roast Beef Rice Bowl
(includes miso soup)



旬の美味しさを一口ずつ
にぎり寿司3貫セット ¥750
Seasonal Delicacies, One Bite at a Time
Three-Piece Hand-Pressed Sushi Set



お揚げにしてみた、
やさしい味わい
稲荷寿司 ¥500
Deep Fried Tofu Infused with a Gentle Flavor
Inari Sushi



鯖の旨みを生姜が締める
しめ鯖棒寿司 ¥600
The Rich Flavor of Mackerel Highlighted by Ginger
Vinegared Mackerel Rolled Sushi Log



穴子1本、海老2本、季節の野菜
極み天丼 味噌汁付き ¥1,700
1 Conger Eel, 2 Prawns, and Seasonal Vegetables
Exquisite Tempura Rice Bowl
(includes miso soup)



天かすサクサク! とろろでサッパリ! ♪はお茶漬け
三度楽しむ海鮮丼
(海鮮、とろろ、天かす、ご飯、出汁) ¥2,300
Crispy Tempura Crumbs! The Grated Yam is so Refreshing!
To Finish, Pour the Soup onto the Rice
Seafood Rice Bowl – Enjoyable Three Ways
(Seafood, Grated Yam, Tempura Crumbs, Rice, and Dashi Broth)



アボカドとチーズでコクまる!
アボカドタコライス ¥1,700
Rich and Creamy with Avocado and Cheese!
Avocado Taco Rice



チャーシューの旨味たっぷり
チャーハン ¥600
Filled with the Deliciousness of Pork Slices
Fried Rice



麺

Noodles

牛肉×とろ旨たまご天
**極み
とろ玉牛肉うどん**
¥1,600
Beef with a Rich, Runny Deep-Fried Egg
Beef Udon Noodle with Ultimate Soft-Boiled Egg



野菜、チャーシュー、
玉子のぜいたく盛り
豚骨ラーメン ¥1,500
Luxurious Assortment of Vegetables, Roasted Pork, and Egg
Tonkotsu Ramen



アツアツ×スパイシーに
贅沢トッピング
カレーうどん ¥1,700
Piping Hot and Spicy with a Luxurious Amount of Toppings
Curry Udon



コシが強くもちもち食感の讃岐うどん
天ぷらと讃岐うどん ¥1,700

Firm and Chewy Sanuki Udon Noodles
Hot Udon Noodle with Assorted Tempura



コシが強くもちもち食感の讃岐うどん
天ぷらと讃岐ざるうどん ¥1,700

Firm and Chewy Sanuki Udon Noodles
Chilled Udon Noodle with Assorted Tempura



喉越し豊かなツルツル食感
天ぷらと温そば ¥1,700

With a Smooth, Easy-to-Slurp Texture
Hot Soba Noodle with Assorted Tempura

喉越し豊かなツルツル食感
天ぷらとざるそば ¥1,700

With a Smooth, Easy-to-Slurp Texture
Chilled Soba Noodle with Assorted Tempura



出汁と具材の旨味が溶け込んだ、
心温まる一杯
豚汁 ¥400
A Heart-Warming Dish Blending Soup Stock and the Flavor of the Ingredients
Pork Miso Soup

ご飯 Rice ¥250

ご飯セット (ご飯、味噌汁) Rice Set ¥400
(Rice, Miso Soup)

マヨネーズ Mayonnaise + ¥50

ポン酢 Ponzu Vinegar + ¥50

※ご飯は国産米を使用しています。
*We use 100% Japanese grown rice.

※写真はイメージです。 ※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

ノンアルコール

Non-alcoholic

デザートドリンク

Dessert Mocktails



ストロベリーミルク
Strawberry Milk ¥700



モコモコアイスの
空庭ピーチソーダ
Mokomoko Ice Peach Soda ¥600



ごろっとゼリーの
カフェモカ
Cafe Mocha with Chunky Jelly ¥750



抹茶キャラメル
Matcha Caramel ¥700



みかんの
フローズンソーダ
Mandarin Frozen Soda ¥650



ぶどうの
フローズンソーダ
Grape Frozen Soda ¥650



いちごの
フローズンソーダ
Strawberry Frozen Soda ¥650



フローズンマンゴー
ミルクショコラ
Frozen Mango Milk Chocolate ¥650

ソフトドリンク

Soft Drinks

・ウーロン茶
Oolong Tea

・ペプシゼロ
Pepsi Zero

・カルピスソーダ
Calpis Soda

・オレンジジュース
Orange Juice

・ジンジャール
Ginger Ale

・アップルジュース
Apple Juice

・カルピスウォーター
Calpis Water

通常サイズ
Regular size

各¥350

メガサイズ
Large size

各¥550

・コーヒー (Hot/Ice)
Coffee (Hot/Ice)

¥350

・カプチーノ (Hot/Ice)
Cappuccino (Hot/Ice)

¥350

・ココア (Hot/Ice)
Cocoa (Hot/Ice)

¥350

・ホッとおいもラテ (Hot)
Purple Sweet Potato Latte (Hot)

¥650

・焦がしマシュマロのモンブランカプチーノ (Hot)
Mont Blanc Cappuccino with Toasted Marshmallows (Hot)

¥600



・ルイボスティー ストロベリー&バニラ
(ポット提供・Hot)
Rooibos Tea with Strawberry & Vanilla (Pot Served・Hot)

¥550

・ルイボスティー
(ポット提供・Hot)
Hot Rooibos Tea (Pot Served・Hot)

¥450

※写真はイメージです。 ※状況により、内容に変更がある場合がございます。 ※飲酒は20歳になってから。
※ノンアルコールドリンクはプラスチックカップで提供いたします。 ※表示価格には消費税が含まれております。
*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability.
*Alcohol is only served to those 20 years of age and over. *Non-alcoholic drinks are served in plastic cups. *Consumption tax included.

アルコール

Alcohol

サワー

Sour Cocktails

・オレンジサワー
Orange Sour

¥500

・白桃サワー
Peach Sour

¥500

・巨峰サワー
Grape Sour

¥500

・ごろっと果肉の
りんごサワー
Apple Sour with Fruit Pieces

¥650

・ごろっと果肉の
ストロベリーサワー
Strawberry Sour with Fruit Pieces

¥650

・ごろっと果肉の
マンゴーサワー
Mango Sour with Fruit Pieces

¥650

・瀬戸内レモンの
はちみつレモンサワー
Honey Lemon Sour

¥550

・レモンサワー
Lemon Sour

¥500

・[メガサイズ]
[Large size]

¥650

・[殿様サイズ]
[King size]

¥900

・[やかんサイズ]
[Pitcher size]

¥1,450

果実酒

Fruit Wine

・梅酒
Plum Wine

¥500

ロック・水割り・ソーダ割り
On the Rocks / with Water / with Soda

ハイボール

Suntory Highballs

・ジムビームハイボール
Jim Beam Highball

¥500

・[メガサイズ]
[Large size]

¥650

・[殿様サイズ]
[King size]

¥900

・[やかんサイズ]
[Pitcher size]

¥1,450

・角ハイボール
KAKU Highball

¥500

・レモネードハイボール
Lemonade Highball

¥550

ビール

Beers

・キリン一番搾り生 [中サイズ]
Ichiban Shibori Draft Beer [Medium size]

¥750

・[殿様サイズ]
[King size]

¥1,650

・スプリングバレー
ジャパンエール〈香〉 [中サイズ]
Spring Valley Japan Ale Kaoru [Medium size]

¥850

・サントリー神泡の
ザ・プレミアムモルツ
香るエール [中サイズ]
The PREMIUM MALT'S Kaoru Ale Draft Beer [Medium size]

¥750

・[殿様サイズ]
[King size]

¥1,650

・ビール飲み比べセット
[小サイズ 3種類]
(スプリングバレー ジャパンエール〈香〉、
よなよなエール、キリン一番搾り生)
Beer Tasting Set
(Spring Valley Japan Ale Kaoru,
Yona Yona Ale,
Ichiban Shibori Draft Beer)

¥1,300

・よなよなエール [中サイズ]
Yona Yona Ale [Medium size]

¥850

・アサヒZERO
〈Alcohol-free Beer〉
Asahi Zero

¥500

日本酒

Sake (Small Bottle)

・久保田利き酒セット
Kubota Sake Tasting Set

¥750

・久保田 百寿(180ml)
Kubota Hyakujyu 特別本醸造 Special Honjozo

¥750

・久保田 千寿(180ml)
Kubota Senjyu 吟醸 Ginjo

¥1,000

・久保田 純米大吟醸(180ml)
Kubota Junmai Daiginjo 純米大吟醸 Junmai Daiginjo

¥1,300

・八海山 特別本醸造(180ml)
Hakkaisan Special Honjozo 特別本醸造 Special Honjozo

¥900

約6杯分!!
みんなで
シェアしよう!!
Roughly 6 cups!
Share with everyone!



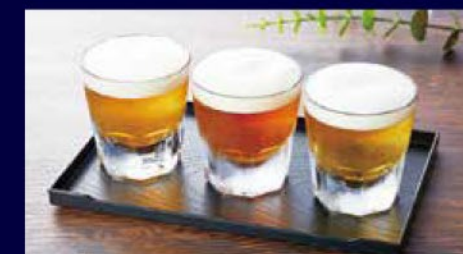
殿様サイズは
2.75倍
The King Size is
2.75x Larger

殿様
サイズ
KING SIZE



400ml

1100ml



大阪
Osaka specialty
名物

今だけ味わえる!

Available to enjoy for a limited time!

ぷりっぷりの

国産

ホルモン

Plump Japanese offal selection

メニュー

香ばしさとコクが絡む、
大阪の味

ホルモンうどん

A Blend of Aroma and Richness –
The Taste of Osaka

Offal Udon

¥1,700

ホルモン炒め定食

(ホルモン炒め、ご飯、漬物、味噌汁)

Bursting with Savory Richness and
Plenty of Vegetables

Offal Stir-Fry Set Meal

(Stir-Fried Offal, Rice, Pickles,
and Miso Soup)

¥1,800

旨みじゅわっと、
野菜もたっぷり

※写真はイメージです。※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※表示価格には消費税が含まれております。

*Photos are for illustrative purposes only. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Consumption tax included.

おとで こたつ鍋



Outdoor
KOTATSU Hot Pot



外で食べると
一層おいしいね！

2026
11.12^{Thu}
START



厳選

冬の贅沢 本ズワイガニ鍋

Winter Luxury : Snow Crab Hot Pot

大人1人前
¥5,000

事前予約は + 入館料 for Advance Reservation + Entry Fee

国産

阿波尾鶏と 霧島豚ロース鍋

Awa-Odori Chicken &
Kirishima Pork Loin Hot Pot

大人1人前
¥3,800

事前予約は + 入館料 for Advance Reservation + Entry Fee

ご利用
時間

Hours of Use

12:00 pm~ (事前予約のみ
Available only for advance reservation)

3:00 pm~ (受付終了 Last Entry 1:30pm)

6:00 pm~ (受付終了 Last Entry 4:30pm)

※2時間制 *2-hour time limit

1組
2~4名様
2-4 People
Per Table

ご予約
Reservation

2F フロント (大番所) スタッフまで

Let's make TODAY's reservation! Ask staffs at the front desk.

当日予約はお電話でも受け付けております

TEL. 06-7670-5126 (受付時間 11:00am~4:30pm)



プランの詳細・事前予約
はこちら

For Advance Reservation



※写真はイメージです。 ※写真は2人前です。 ※小学生以下のお子様は、お子様メニューとなります。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。
※掲載情報は予告なく変更する場合がございます。

*Photos are for illustrative purposes only. *The photos show two servings. *Children 12 years old and younger will be charged for the Kids menu. *Ingredients and menu items are subject to change depending on availability. *Please note that the content is subject to change without notice.