

千 ～SEN～

食前のお愉しみ／先付／御椀／弁当箱／食事／デザート
7,500

階 ～KIZAHASHI～

食前のお愉しみ／先付／御椀／強肴／八寸／食事／デザート
7,800

風 ～KAZE～

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／焼物／温物／食事／デザート
10,500

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

千〜SEN〜

食前のお愉しみ

先付

炙り帆立 トマト オクラ ヤングコーン 順才

御椀

鮎 賀茂茄子 蕪

弁当

上段

造里

蛸小倉煮 小芋 南瓜 京唐菜お浸し 鱧の子寄せ

中段

太刀魚柚庵焼き 万願寺海老射こみ揚げ 湯葉 赤紫蘇ジュレ

下段

鱸オイル蒸し 錦糸瓜 冬瓜 トマトちりポン酢

食事

玉蜀黍御飯 香の物 赤出汁

+3,000円で鰻御飯に変更致します

デザート

自家製和三盆わらび餅

7,500

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

階〜KIZAHASHI〜

食前のお愉しみ

先付

炙り帆立 トマト オクラ ヤングコーン 順才

御椀

鮎 賀茂茄子 蕪

強肴

鰻 伏見唐辛子 ズッキーニ 梅雲

八寸

太刀魚柚庵焼き 万願寺海老射こみ揚げ 湯葉 赤紫蘇ジュレ
蛸小倉煮 小芋 南瓜 京唐菜お浸し 鰻の子寄せ 水雲酢 南蛮漬け
鱸オイル蒸し 錦糸瓜 冬瓜 トマトちりポン酢

食事

手毬寿司 甘酢生姜 赤出汁

デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

7,800

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

風～KAZE～

食前のお愉しみ

先付

燻製鮎 青瓜 白酢 金時草胡麻和え 合鴨ロース 無花果 赤紫蘇ジュレ

御椀

鱸 蕪 白瓜 柚子

造り

二種盛り合わせ

焼物

伊佐木柚庵焼き 賀茂茄子 伏見唐辛子 ブッキーニ 万願寺じゃこすり流し
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鰻隠元射こみ揚げ 錦糸瓜 冬瓜 コリンキー 鰻の子吉野仕立て

食事

鶏枝豆御飯 香の物 赤出汁
+3,000円で鰻御飯に変更致します

デザート

+1,500円でわらび餅とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

10,500

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

一品料理

当店は国産米を使用しております。
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

一品料理

珍味 小鉢

海老生揚げ 賀茂茄子すり流し オクラ ヤングコーン 順才 2,300

前菜三種盛り合わせ 2,800

造り

三種盛り合わせ 3,800

揚げ物

天麩羅三種盛り合わせ 2,500
(海老二尾 野菜三種)

天麩羅五種盛り合わせ 3,500
(海老二尾 海鮮一種 野菜三種)

焼物

太刀魚柚庵焼き 2,400

伝助穴子味噌柚庵焼き 2,600

当店は国産米を使用しております。
食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

一品料理

温物

鱸オイル蒸し 糸瓜 冬瓜	2,400
--------------	-------

鰐隠元射こみ揚げ 鰐の子餡	2,400
---------------	-------

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物	2,300
--------------------	-------

玉蜀黍御飯(二合) 赤出汁 香の物	3,800
-------------------	-------

※釜炊き御飯は20分頂戴致します。

香の物三種盛り合わせ	1,500
------------	-------

デザート

果物	1,200
----	-------

本日のデザート	1,500
---------	-------

当店は国産米を使用しております。

食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

Course meal

〜SEN〜

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Bento Box / Rice Dish / Desserts

7,500

〜KIZAHASHI〜

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Hassun / Rice Dish / Desserts

7,800

〜KAZE〜

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

10,500

〜NAGOMI〜

Amuse / Appetizer / Grilled Fish / Tempura / Additional Side Dish / Sushi / Desserts

15,500

〜Vegetarian〜

Appetizer / Yu-tofu / Tempura / Hassun / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

12,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

～SEN～

Amuse

Appetizer

Seared scallop, Tomato, Okra, Baby corn, Water shield

Soup Dish

Sweet fish, Eggplant, Turnip

Bento Box

Top

Sashimi,

Simmered octopus with sweet red beans, Taro, Squash,
Boiled Kyoto chili pepper leaves, Jellied pike conger roe

Middle

Grilled hairtail fish with soy sauce,
Deep fried manganji pepper and shrimp, Yuba with red perilla jelly

Bottom

Steamed sea bass with oil, Spaghetti squash, Winter melon,
Tomato chili ponzu vinegar

Rice Dish

Steamed rice with corn, Red miso soup, Japanese pickles
or Eel rice (+ ¥3,000)

Dessert of the day

Warabimochi, Matcha

7,500

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

〜KIZAHASHI〜

Amuse

Appetiser

Seared scallop, Tomato, Okra, Baby corn, Water shield

Soup Dish

Sweet fish, Eggplant, Turnip

Side Dish

Tempura

Pike conger, Chili pepper, Zucchini, Grated radish and plum

Hassun

Grilled hairtail fish, Deep fried manganji pepper and shrimp,

Yuba with red perilla jelly, Simmered octopus with sweet red beans, Taro, Squash,

Boiled Kyoto chili pepper leaves, Jellied pike conger roe,

Vinegared mozuku seaweed, Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,

Steamed sea bass with oil, Spaghetti squash, Winter melon,

Tomato chili ponzu vinegar

Rice Dish

Temari sushi, Sweet pickled ginger, Red miso soup

Dessert of the day

or Warabimochi with coffee or black tea (+ ¥1,500)

7,800

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

〜KAZE〜

Amuse

Appetizer

Smoked sweet fish, Green melon, White vinegar,
Spinach and sesame paste,
Simmered duck, Fig, Red perilla jelly

Soup Dish

Pike conger, Turnip, Melon cucumber, Yuzu

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Grilled Japanese grunt, Eggplant, Fushimi pepper, Zucchini,
Grated manganji pepper and young sardines
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Deep fried pike conger and snap peas,
Spaghetti squash, Winter melon, Colinky squash,
Kudzu starch sauce with pike conger roe

Rice Dish

Steamed rice with chicken and green soybeans,
Red miso soup, Japanese pickles
or Eel rice (+ ¥3,000)

Dessert of the day

or Warabimochi with coffee or black tea (+ ¥1,500)

10,500

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

〜NAGOMI〜

Amuse

Appetizer

Smoked sweet fish, Green cucumber, White vinegar,
Spinach and sesame paste,
Simmered duck, Fig, Red perilla jelly

Grilled Fish

Salmon marinated in sweet miso, Grilled vegetables

Tempura

Shrimp, Vegetables

Additional Side Dish

Grilled wagyu beef fillet

Sushi

Dessert of the day

15,500

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

〜Vegetarian〜

Appetizer

Boiled vegetable

Yu-tofu

Boiled tofu, Vegetable

Tempura

Assorted 5 types of vegetable

Hassun

Yuba, Tomato, Okra

Vegetable sushi, Spinach with sesame sauce,
Fig, Aloe, Muscat, Mushed to-fu

Grilled Dish

Yomogi-fu, Sagara-fu with miso paste, Grilled vegetables

Warm Dish

Simmered vegetables

Rice Dish

Steamed rice with root vegetables, Red miso soup, Japanese pickles

Dessert of the day

12,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

A La Carte

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

A La Carte

Signature Soup Dish

Soup of the Day	2,000
-----------------	-------

Appetizer

Appetizer of the Day	2,500
----------------------	-------

Yuba Salad	2,300
------------	-------

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi	4,000
-----------------------------	-------

Sushi

Nigiri Sushi 9pieces (Tuna 3pieces, Salmon 3pieces, Shrimp 3pieces)	5,800
--	-------

Chirashizushi	4,200
---------------	-------

Deep fried Dish

5 types of Deep fried Tempura (2 shrimp, 1 seafood, 3 vegetable)	4,000
---	-------

Assorted Vegetable Tempura (5 varieties 2pieces each)	3,500
---	-------

Pork Cutlet	3,500
-------------	-------

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.

A La Carte

Grilled Dish

Broiled Salmon flavored with Sweet Miso (2pieces with garnish)		3,500
Chicken Teriyaki		3,500
Kuroge Wagyu Fillet	50g	6,000
	100g	12,000
Savory Rolled Egg Omelet		2,300

Warm Dish

Beef Sukiyaki	5,300
---------------	-------

Rice Dish

Eel rice, Red miso soup, Japanese pickled	5,500
Rice cooked with ingredients of the Day	3,500
Red miso soup, Japanese pickled	
<u>※Steamed up about 20 minutes</u>	

Dessert

Warabimochi	1,800
Fruits	1,800
Ice cream	1,000

Our restaurant uses domestic rice.

If you have food allergy, please let the staff in advance.

Contents and ingredients are subject to change due to availability of ingredients.

The displayed price includes 15% service charge and consumption tax.