千　～SEN～

食前のお愉しみ／先付／御椀 ／弁当箱／食事／デザート

5,800

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
鰊蕪麹漬け　ブロッコリー　大黒占地　長芋　あわび茸　法蓮草　黄身酢

御椀
蟹真丈　丁字麩　芹　払い柚子

弁当
上段
造里
蛸　花びら茸　白菜　赤蕪雲酢
菊芋　栗　丸十　安納芋　白和え　きのこ　菊花お浸し

中段
銀鮭柚庵焼き　柿霰揚げ　麩田楽

下段
蕪蒸し　海老　舞茸　平茸　吉野仕立て

食事
鯛御飯　香の物　赤出汁
+3,000円で蟹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

5,800

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。

階～KIZAHASHI～

食前のお愉しみ

先付

鰤蕪麹漬け　ブロッコリー　大黒占地　長芋　あわび茸　法蓮草　黄身酢

御椀

蟹真丈　丁字麩　芹　払い柚子

強肴

雲子　真鱈　水菜　湯葉　小鍋仕立て

八寸

銀鮭柚庵焼き　柿霰揚げ　麩田楽

蛸　花びら茸　白菜　赤蕪雲酢　南蛮漬け　水雲酢

菊芋　栗　丸十　安納芋　白和え　きのこ　菊花お浸し

蕪蒸し　海老　舞茸　平茸　吉野仕立て

食事

手毬寿司　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
鉄皮煮凝り　最中　胡桃味噌　サーモン小袖寿司

御椀
鯛蕪

造里
二種盛り合わせ

焼物
鰤湯葉味噌柚庵焼き　丸大根　蟹霰揚げ
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物
金目鯛南蛮仕立て　南瓜　ブロッコリー　舞茸　平茸　ジャンボ滑子

食事
鶏根菜御飯　香の物　赤出汁
+3,000円で蟹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

蟹　花びら茸　大黒占地　あわび茸　赤蕪霙	2,300
前菜三種盛り合わせ	2,800

造里

三種盛り合わせ	3,800

揚物

天麩羅三種盛り合わせ （海老二尾　野菜三種）	2,800
天麩羅五種盛り合わせ （海老二尾　海鮮一種　野菜三種）	3,800

焼物

うおぜ西京焼き	2,800
鰤湯葉味噌柚庵焼き	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

金目鯛南蛮仕立て　南瓜　ブロッコリー　舞茸	2,500
煮穴子蓮根餅磯部揚げ	2,200

御飯

釜炊き白御飯(二合)　赤出汁　香の物	2,300
蟹御飯(二合)　赤出汁　香の物	4,000

※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
5,800

～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
Yellow tail, turnip marinated in malt, Broccoli, Simeji mushroom,
Chinese yam, Awabi mushroom, Spinach, Egg yolk vinegar sauce

Soup Dish
Minced fish dumpling with crab, Baked wheat gluten, Water dropwort, Yuzu

Bento Box
Top
Sashimi,
Octopus, Hanabira mushroom, Chinese cabbage with red turnip vinegar,
Jerusalem artichoke, Chestnut, Sweet potato,
Anno sweet potato with mushed tofu,
Boiled mushroom and chrysanthemum flower

Middle
Grilled coho salmon marinated in soy sauce and citrus,
Deep fried persimmon with rice cracker, Grilled wheat gluten with miso

Bottom
Simmered shrimp with turnip, Maitake mushroom,
Hitatake mushroom with kudzu starch sauce

Rice Dish
Steamed rice with sea bream, Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with crab （+ ¥3,000）

Dessert of the day
or Warabimochi with coffee or black tea（+ ¥1,500）

5,800

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.

～KIZAHASHI～

Amuse

Appetizer

Yellow tail, turnip marinated in malt, Broccoli, Simeji mushroom,
Chinese yam, Awabi mushroom, Spinach, Egg yolk vinegar sauce

Soup Dish

Minced fish dumpling with crab, Baked wheat gluten, Water dropwort, Yuzu

Side Dish

Hot pot with cod roe, Cod, Mizuna, Yuba

Hassun

Grilled coho salmon marinated in soy sauce and citrus,
Deep fried persimmon with rice cracker, Grilled wheat gluten with miso
Octopus, Hanabira mushroom, Chinese cabbage with red turnip vinegar,
Jerusalem artichoke, Chestnut, Sweet potato,
Anno sweet potato with mushed tofu,
Boiled mushroom and chrysanthemum flower
Vinegared mozuku seaweed, Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,
Simmered shrimp with turnip, Maitake mushroom,
Hitatake mushroom with kudzu starch sauce

Rice Dish

Temari sushi, 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

Jellied pufferfish skin, Monaka with walnut miso, Salmon sushi

Soup Dish

Sea bream, Turnip

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Grilled yellow tail marinated in soy sauce and citrus, Yuba miso
Shogoin radish, Deep fried crab with rice cracker
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Golden eye snapper with spicy vinegar sauce, Squash,
Broccoli, Maitake mushroom, Hiratake mushroom, Nameko mushroom

Rice Dish

Steamed rice with chicken and root vegetables, Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with crab (+ ¥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

Jellied pufferfish skin, Monaka with walnut miso, Salmon sushi

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

Vegetable sushi, Yuba, Olive oil, Salt,
Sweet potato, Anno sweet potato with mushed tofu,
Broccoli, Spinach with egg yolk vinegar sauce

Grilled Dish

Wheat gluten 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

Grilled Salmon marinated in Sweet Miso		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 Red miso soup, Japanese pickled ※Steamed up about 20 minutes	3,500

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.