

千〜SEN〜

食前のお愉しみ

先付

海老 水茄子 トマト オクラ 新じゃが ヤングコーン 新玉葱ソース

御碗

桜鱒 蓬豆腐

弁当

上段

造里

シラス卵の花 モロヘイヤ 桜海老お浸し 赤芋茎胡麻和え

中段

伊佐木若草焼き 麩田楽 湯葉味噌漬け

下段

鮎魚女オランダ煮 丸茄子 蕪 筍 スナップエンドウ

御飯

塩麴御飯 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

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

海老 水茄子 トマト オクラ 新じゃが ヤングコーン 新玉葱ソース

御椀

蛍烏賊黄身揚げ 蕪 蕨 碓井豆すり流し

強肴

稚鮎 アスパラ ズッキーニ 蓼酢餡

八寸

シラス卵の花 モロヘイヤ 桜海老お浸し 赤芋茎胡麻和え
伊佐木若草焼き 麩田楽 湯葉味噌漬け
南蛮漬け 鮎魚女オランダ煮 順才水雲酢

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

鯛昆布締め 鯛の子 白子 アスパラ オクラ ヤングコーン 梅ジュレ

御椀

蛸烏賊黄身揚げ 蕪 蕨 碓井豆すり流し

造り

二種盛り合わせ

焼物

眼張麴焼き アスパラすり流し 白海老 三つ葉搔き揚げ 順才水雲酢
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鰻 新玉葱 冬瓜 ズッキーニ スナップエンドウ

食事

新生姜じゃこ御飯 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。

華～HANA～

食前のお愉しみ

先付

穴子博多寄せ 赤芋茎胡麻酢掛け

御碗

桜鱒 筍饅頭 隠元 木の芽

造里

三種盛り合わせ

八寸

蛍烏賊 白菜菜 辛子酢味噌 山路胡麻和え 蛸 青瓜 梅肉 柏寿司

焼物

太刀魚木の芽焼き 加賀太胡瓜 揚げ稚鮎
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鰻 桜海老すり流し 新玉葱 冬瓜 ブッキーニ スナップエンドウ

食事

新生姜じゃこ御飯 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円でデザート三種とコーヒー又は紅茶セットに変更致します

15,500

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

鯛昆布締め 鯛の子 白子 梅ジュレ 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

眼張麴焼き 2,400

伊佐木若草焼き 2,400

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

鮎魚女オランダ煮 丸茄子 筍 蕪	2,200
鱧スープ煮 新玉葱 冬瓜 ブッキーニ	2,400

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物	2,300
新生姜 じゃこ御飯(二合) 赤出汁 香の物	3,000
※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。

～SEN～

Amuse

Appetizer

Shrimp, Eggplant, Tomato, Okura, Potato, Baby corn
Onion sauce

Soup Dish

Cherry salmon, Yomogi tofu

Bento Box

Top

Sashimi, Whitebait with tofu pulp, Jew's mallow
Boiled seasoned vegetables with Sakura Shrimp
Taro stem seasoned with sesame sauce

Middle

Grilled Threeline grunt with spinach,
Steamed wheat gluten with sweet miso paste, Yuba pickled in miso

Bottom

Fat greenling, Eggplant, Turnip, Bamboo shoot, Snap pea

Rice Dish

Steamed rice with salted rice malt , Red miso soup, Japanese pickles
or

Eel rice (+ ¥3,000)

Red miso soup, Japanese pickles

Desserts 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

Shrimp, Eggplant, Tomato, Okura, Potato, Baby corn
Onion sauce

Soup Dish

Fried Baby squid with egg yolk, Turnip, Fiddlehead fern,
Green beans purée

Side Dish

Young sweetfish, Asparagus, Zucchini, Water pepper starchy sauce

Hassun

Whitebait with tofu pulp, Jew's mallow
Boiled seasoned vegetables with Sakura Shrimp
Taro stem seasoned with sesame sauce
Grilled Threeline grunt with spinach,
Steamed wheat gluten with sweet miso paste, Yuba pickled in miso
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce, Fat greenling,
Vinegared mozuku seaweed and watershield

Rice Dish

Temari sushi, Red miso soup

Desserts 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

Seabream cured with kelp, Sea bream roe with milt,
Asparagus, Okura, Baby corn, Plum jelly

Soup Dish

Fried Baby squid with egg yolk, Turnip, Fiddlehead fern,
Green beans purée

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled rockfish with salted rice malt, Asparagus purée
Shrimp, Mitsuba,
Vinegared mozuku seaweed and watershield
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Sea eel, Onion, Winter melon, Zucchini, Snap pea

Rice Dish

Steamed rice with ginger and young sardines,
Red miso soup, Japanese pickles
or Eel rice (+ ¥3,000)
Red miso soup, Japanese pickles

Desserts 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.

~HANA~

Amuse

Appetizer

Conger eel, Taro stem with sesame vinegar

Soup Dish

Cherry salmon, Bamboo shoot, Green beans, Leaf bud

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Hassun

Baby squid, Chinese cabbage, Miso mustard dressing,
Butterbur seasoned with sesame sauce,
Octopus, Cucumber, Plum, Kashiwa sushi

Grilled Dish

Grilled Scabbard fish with leaf bud miso,
Cucumber, Fried Young sweetfish
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Sea eel, Sakura shrimp purée
Onion, Water melon, Zucchini, Snap pea

Rice Dish

Steamed rice with ginger and young sardines,
Red miso soup, Japanese pickles
or Eel rice (+ ¥3,000)
Red miso soup, Japanese pickles

Desserts of the day

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

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.

~NAGOMI~

Amuse

Appetizer

Seabream cured with kelp, Sea bream roe with milt,
Asparagus, Okura, Baby corn, Plum 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.

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

Appetizer

Assorted 3 types of appetizer	2,500
-------------------------------	-------

Sashimi

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

Deep fried Dish

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

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

Chicken Cutlet	3,500
----------------	-------

Warm Dish

Sukiyaki	2,300
----------	-------

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 Sikyo Miso (2pieces with garnish)		3,500
Chicken Teriyaki		3,500
Kuroge Wagyu Fillet	50g	6,000
	100g	12,000
	200g	24,000
Savory Rolled Egg Omelet		2,300

Rice Dish

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

Sushi

Nigiri Sushi 10pieces (Tuna 2pieces, Salmon 2pieces, Shrimp 2pieces, Other 4pieces)	5,800
Chirashizushi	4,200

Dessert

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

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.