

風 ～KAZE～

食前のお愉しみ／先付／土瓶蒸し／造里／焼物／温物／食事／デザート  
10,500

美食めぐり ～BISYOKU MEGURI～

食前のお愉しみ／先付／土瓶蒸し／造里／焼物／温物／食事／デザート  
13,000

華 ～HANA～

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／八寸／焼物／温物／食事／デザート  
15,500

限定会席 ～GENTEI KAISEKI～

食前のお愉しみ／先付／土瓶蒸し／造里／強肴／焼物／温物／食事／デザート  
20,500

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。

# 風～KAZE～

## 食前のお愉しみ

### 先付

燻製サーモン 壬生菜 筋子雲掛け 秋刀魚小袖寿司  
きぬかつぎ 唐墨 丸十甘露煮

### 土瓶蒸し

鯖 大根餅 松茸 平茸 ジャンボ滑子 丁子麩

### 造里

二種盛り合わせ

### 焼物

子持ち鮎岩塩焼き 裏白椎茸 鱧豊年揚げ 胡桃味噌  
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

### 温物

鰻照り焼き 蕪 あわび茸 舞茸 安納芋 焼き茄子すり流し

### 食事

零余子 百合根 御飯 香の物 赤出汁  
+3,000円で松茸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。

# 美食めぐり～BISYOKU MEGURI～

## 食前のお愉しみ

### 先付

燻製サーモン 壬生菜 筋子雲掛け 秋刀魚小袖寿司  
きぬかつぎ 唐墨 丸十甘露煮

### 土瓶蒸し

鰯 大根餅 松茸 平茸 ジャンボ滑子 丁子麩

### 造里

二種盛り合わせ

### 焼物

国産牛フィレ 裏白椎茸 鰻豊年揚げ 胡桃味噌

### 温物

鰻照り焼き 蕪 あわび茸 舞茸 安納芋 焼き茄子すり流し

### 食事

零余子 百合根 御飯 香の物 赤出汁

### デザート

13,000

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

炙り鯖 翡翠茄子 大黒占地 白舞茸 林檎ジュレ

### 御椀

甘鯛 松茸 平茸 ジャンボ滑子 丁子麩 隠元 柚子

### 造り

三種盛り合わせ

### 八寸

帆立手毬寿司 キャビア 花びら茸 菊花 お浸し  
雲子 しろ菜 ポン酢ジュレ 燻製サーモン 筋子

### 焼物

朴葉焼き かます柚庵焼き 削り栗  
鱧豊年揚げ 胡桃味噌 丸十甘露煮 きぬかつぎ 唐墨  
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

### 温物

子持ち鮎焼き浸し 蕪 あわび茸 舞茸 安納芋 青梗菜

### 食事

芋じゃこ御飯 香の物 赤出汁  
+3,000円で松茸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

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。

# 限定会席〜GENTEI KAISEKI〜

食前のお愉しみ

先付

炙り秋刀魚 焼き茄子 舞茸 大黒占地 壬生菜 柑橘ジュレ

土瓶蒸し

松茸 鰻

造里

三種盛り合わせ

強肴

かます松茸射込み揚げ

焼物

黒毛和牛朴葉焼き

温物

甘鯛オイル蒸し 湯葉 さがら麩 胡桃味噌

食事

松茸御飯 香の物 赤出汁

デザート

20,500

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

炙り鯖 翡翠茄子 大黒占地 白舞茸 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

子持ち鮎岩塩焼き 二本 2,600

秋鮭岩塩焼き 筋子雲掛け 2,500

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

## 温物

豊年饅頭 あわび茸 蕪 舞茸 青梗菜 鼈甲飴 2,200

鰻照り焼き 焼き茄子すり流し 2,400

## 御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物 2,300

松茸御飯(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

## ~KAZE~

Amuse / Appetizer / Dobin-Mushi / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts  
10,500

## ~BISYOKU MEGURI~

Amuse / Appetizer / Dobin-Mushi / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts  
13,000

## ~HANA~

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Hassun / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts  
15,500

## ~NAGOMI~

Amuse / Appetizer / Grilled Fish / Tempura / Additional Side Dish / Sushi / Desserts  
15,500

## ~GENTEI KAISEKI~

Amuse / Appetizer / Dobin-Mushi / Sashimi / Side Dish / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts  
20,500

## ~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.

# ~KAZE~

## Amuse

### Appetizer

Smoked Salmon, Mibuna, Salmon roe with grated radish,  
Pacific saury sushi cured with vinegar, Boiled Taro,  
Dried mullet roe, Simmered Sweet potato in sweet sauce

### Dobin-Mushi

Spanish mackerel, Turnip cake, Matsutake mushroom,  
Hiratake, Nameko, Wheat gluten

### Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

### Grilled Dish

Grilled Sweetfish with Rock salt, Shiitake with Fish paste  
Deep fried Conger eel with Sticky rice, Walnut miso  
or Grilled Wagyu beef fillet ( + ¥2,800 )

### Warm Dish

Eel teriyaki, Turnip, Awabitake,  
Maitake, Anno Sweet potato, Grilled Eggplant purée

### Rice Dish

Steamed rice with Bulbil and Lily bulb, Red miso soup, Japanese pickles  
or Steamed rice with Matsutake mushroom ( + ¥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.

# ~BISYOKU MEGURI~

## Amuse

### Appetizer

Smoked Salmon, Mibuna, Salmon roe with grated radish,  
Pacific saury sushi cured with vinegar, Boiled Taro,  
Dried mullet roe, Simmered Sweet potato in sweet sauce

### Dobin-Mushi

Spanish mackerel, Turnip cake, Matsutake mushroom,  
Hiratake, Nameko, Wheat gluten

### Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

### Grilled Dish

Grilled Japanese beef fillet, Shiitake with Fish paste  
Deep fried Conger eel with Sticky rice, Walnut miso

### Warm Dish

Eel teriyaki, Turnip, Awabitake,  
Maitake, Anno Sweet potato, Grilled Eggplant purée

### Rice Dish

Steamed rice with Bulbil and Lily bulb, Red miso soup, Japanese pickles

### Desserts of the day

13,000

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.

# ~HANA~

## Amuse

### Appetizer

Grilled Mackerel, Eggplant, Shimeji, Maitake, Apple jelly

### Soup Dish

Tilefish, Matsutake mushroom, Hiratake, Nameko,  
Wheat gluten, Green beans, Yuzu

### Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

### Hassun

Scallop sushi, Caviar, Boiled Hanabiratake and Chrysanthemum  
Cod roe, Shirona, Ponzu sauce jelly, Smoked Salmon, Salmon roe

### Grilled Dish

Grilled Barracuda with Hoba leaf, Chestnut,  
Deep fried Conger eel with Sticky rice, Walnut miso,  
Simmered Sweet potato in sweet sauce, Boiled taro, Dried mullet roe  
or Grilled Wagyu beef fillet ( + ¥2,800 )

### Warm Dish

Grilled and soaked Sweetfish in Japanese dashi soup, Turnip,  
Awabtake, Maitake, Anno sweet potato, Bok choy

### Rice Dish

Steamed rice with Potato and Young sardines, Red miso soup, Japanese pickles  
Or Steamed rice with Matsutake mushroom ( + ¥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

Smoked Salmon, Mibuna, Salmon roe with grated radish,  
Pacific saury sushi cured with vinegar, Boiled Taro,  
Dried mullet roe, Simmered Sweet potato in sweet sauce

## 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.

# 〜GENTEI KAISEKI〜

## Amuse

### Appetizer

Grilled Pacific saury, Grilled Eggplant, Maitake,  
Shimeji, Mibuna, Citrus jelly

### Dobin-Mushi

Matsutake mushroom, Conger eel

### Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

### Side Dish

Deep fried Barracuda, Matsutake mushroom

### Grilled Dish

Grilled Wagyu beef fillet with Hoba leaf

### Warm Dish

Boiled Tilefish with oil, Yuba, Sagara wheat gluten, Sesame miso

### Rice Dish

Steamed rice with Matsutake mushroom, Red miso soup, Japanese pickles

### Desserts of the day

20,500

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

## 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<br>(Tuna 3pieces, Salmon 3pieces, Shrimp 3pieces) | 5,800 |
|------------------------------------------------------------------------|-------|

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

## Deep fried Dish

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

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Assorted Vegetable Tempura<br>( 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 Saikyo 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.