

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

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／御椀／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

鰯昆布締め 芽キャベツ 白菜菜 蕪麴
ペコロス ブロッコリー 塩ポン酢ジュレ

御椀

鯛 蕪蒸し

造り

二種盛り合わせ

焼物

帆立柚子味噌焼き

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

土瓶蒸し 真鱈 雲子 茸

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。

華～HANA～

食前のお愉しみ

先付

炙り平貝 芽キャベツ 蕪麴 白菜菜 ペコロス
ブロッコリー 柚子ジュレ

御椀

蟹真丈 平茸 ジャンボ滑子

造里

三種盛り合わせ

八寸

海鼠酢 子持ち昆布
しろ菜 雲子 壬生菜 塩ポン酢ジュレ 唐墨大根

焼物

甘鯛若狭焼き 海老芋 風呂吹き丸大根 下仁田葱 金時人参
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

まながつお丹波蒸し

食事

鰯大根御飯 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

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

毛蟹 焼き茄子 ペコロス
ブロッコリー カリフラワー 大黒占地 柚子ジュレ

御椀

河豚吸

造里

三種盛り合わせ

強肴

河豚唐揚げ

焼物

国産黒毛和牛フィレ

温物

甘鯛松笠揚げ 蕪 金時人参 舞茸 小芋 青梗菜

食事

蟹御飯 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

蛤汐仕立て 花びら茸 舞茸 焼き茄子 蛤ジュレ 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

鰯粗味噌柚庵焼き 2,300

甘鯛若狭焼き 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

鯛蒸	2,200
----	-------

まながつお丹波蒸し	2,400
-----------	-------

御飯

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

鳥根菜御飯(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 / Soup Dish / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts
10,500

〜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 / Soup Dish / 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

Kelp cured yellowtail, Brussels sprout, Chinese cabbage,
Turnip malt, Pecoros, Broccoli, Salt ponzu vinegar jelly

Soup Dish

Simmered seabream, Turnip

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled scallop with yuzu miso
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Cod, Cod roe, Mushroom

Rice Dish

Steamed rice with Chicken and roots, Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with Crab (+ ¥3,000)

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

Grilled pen shell, Brussels sprout, Turnip malt,
Chinese cabbage, Pecoros, Broccoli, Yuzu jelly

Soup Dish

Minced crab dumpling, Hiratake mushroom, Nameko mushroom

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Hassun

Vinegared sea cucumber , Herring eggs on kelp,
Chinese cabbage, Cod roe, Mibuna, Salt ponzu vinegar jelly,
Radish with botargo

Grilled Dish

Grilled Tilefish with Scales, Shrimp-shaped taro,
Simmered radish, Shimonita green onion, Kintoki carrot
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Simmered pomfret with vegetable

Rice Dish

Steamed rice with yellowtail and radish, Red miso soup, Japanese pickles
Or Steamed rice with crab (+ ¥3,000)

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

Kelp cured yellowtail, Brussels sprout, Chinese cabbage,
Turnip malt, Pecorinos, Broccoli, Salt ponzu vinegar 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.

〜GENTEI KAISEKI〜

Amuse

Appetizer

Hair crab, Grilled Eggplant, Petit onion, Broccoli,
Cauliflower, Shimeji mushroom, Yuzu jelly

Soup-Dish

Pefferfish

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Side Dish

Deep-fried pefferfish

Grilled Dish

Grilled Wagyu beef fillet

Warm Dish

Deep fried tilefish with scales, Turnip, Kintoki carrot,
Maitake mushroom, Taro stem, Bok choy

Rice Dish

Steamed rice with crab, 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 (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.