

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

鰯昆布締め 赤蕪麴漬け 芽キャベツ 小松菜 ペコロス 丸大根 黒酢ジュレ

御椀

湯葉真丈 舞茸 つるな 金時人参 柚子

弁当

上段

造り

数の子味噌漬け 壬生菜 甘酢日野菜 ブロッコリー 青海苔豆腐

中段

サーモン西京焼き 海老芋霰揚げ 菜の花お浸し

下段

鰯 蕪蒸し

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

鰯昆布締め 赤蕪麴漬け 芽キャベツ 小松菜 ペコロス 丸大根 黒酢ジュレ

御椀

湯葉真丈 舞茸 つるな 金時人参 柚子

強肴

穴子柳川鍋

八寸

数の子味噌漬け 壬生菜 甘酢日野菜 ブロッコリー 青海苔豆腐
サーモン西京焼き 海老芋霰揚げ 菜の花お浸し
水雲酢 南蛮漬け 鰯 蕪蒸し

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

平目龍皮巻き 黄身酢 菜の花 芽キャベツ
赤蕪麴漬け 小松菜 日野菜 土佐酢ジュレ

御椀

蟹真丈 舞茸 つるな 柚子

造里

二種盛り合わせ

焼物

鰯酒粕味噌焼き 子持ち昆布 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

蕪餅 梅人参 筍 海老芋 吉野仕立て

食事

鯰大根御飯 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

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

鰯昆布締め 赤蕪麴 芽キャベツ 小松菜 黒酢ジュレ 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

サーモン西京焼き 2,300

まながつお柚庵焼き 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

鯖 蕪蒸し	2,200
-------	-------

金目鯛衣揚げ 梅人参 筍 海老芋 吉野仕立て	2,400
------------------------	-------

御飯

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

鯛御飯(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

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

Yellowtail cured with kelp, Red turnip malt, Chinese cabbage,
Japanese spinach, Petit onion, Radish, Black vinegar jelly

Soup Dish

Minced yuba dumpling, Maitake mushroom, Tsuruna, Carrot, Yuzu

Bento Box

Top

Sashimi,

Miso-marinated herring roe, Mibuna,

Hinona marinated with sweet vinegar, Broccoli, Green laver tofu

Middle

Grilled salmon with sweet miso,

Deep fried shrimp-shaped taro, Boiled rape blossoms

Bottom

Simmered Spanish mackerel, Turnip

Rice Dish

Steamed rice with sea bream, 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)

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

Yellowtail cured with kelp, Red turnip malt, Chinese cabbage,
Japanese spinach, Petit onion, Radish, Black vinegar jelly

Soup Dish

Minced yuba dumpling, Maitake mushroom, Tsuruna, Carrot, Yuzu

Side Dish

Hot pot with conger eel and egg

Hassun

Miso-marinated herring roe, Mibuna,
Hinona marinated with sweet vinegar, Broccoli, Green laver tofu
Grilled salmon with sweet miso,
Deep fried shrimp-shaped taro, Boiled rape blossoms
Vinegared mozuku seaweed,
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,
Simmered Spanish mackerel, Turnip

Rice Dish

Temari sushi, Sweet pickled ginger, 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

Vinegared flounder rolled in kelp, Egg yolk vinegar sauce,
Rape blossoms, Brussels sprout, Red turnip malt,
Japanese spinach, Hinona, Tosazu vinegar jelly

Soup Dish

Minced crab dumpling, Maitake mushroom, Tsuruna, Yuzu

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled spanish mackerel with sake lees miso,
Herring eggs on kelp, Vinegared mozuku seaweed
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Turnip rice cake, Carrot, Bamboo shoot, Taro with kudzu starch

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)

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

Vinegared flounder rolled in kelp, Egg yolk vinegar sauce,
Rape blossoms, Brussels sprout, Red turnip malt,
Japanese spinach, Hinona, Tosazu 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.

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.

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

平目龍皮巻き 黄身酢 菜の花 芽キャベツ
赤蕪麴漬け 小松菜 日野菜 土佐酢ジュレ

御椀

蟹真丈 舞茸 つるな 柚子

造里

二種盛り合わせ

焼物

鰯酒粕味噌焼き 子持ち昆布 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

蕪餅 梅人参 筍 海老芋 吉野仕立て

食事

鯰大根御飯 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

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

蟹 キャビア 芽キャベツ 赤蕪麴漬け 小松菜
菜の花 日野菜 土佐酢ジュレ

御椀

甘鯛 舞茸 金時人参 つるな 柚子

造り

三種盛り合わせ

八寸

数の子味噌漬け 壬生菜 合鴨ロース 九条葱
鰯昆布締め ブロッコリー 黒酢ジュレ 水雲酢 いくら

焼物

まながつお柚庵焼き 丸大根 下仁田葱 菊芋すり流し 燻製帆立
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

金目鯛衣揚げ 梅人参 筍 海老芋 吉野仕立て

食事

蕪じゃこ御飯 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

蟹 キャビア

芽キャベツ 赤蕪麴漬け 小松菜 菜の花 日野菜 土佐酢ジュレ

御椀

九絵

造里

三種盛り合わせ

強肴

キンキ酒蒸し 梅人参 筍 壬生菜

焼物

九絵粗味噌柚庵焼き 丸大根 下仁田葱 菊芋すり流し 燻製帆立

温物

和牛サーロイン 蟹吉野仕立て

食事

唐墨大根御飯 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

鰯昆布締め 赤蕪麴 芽キャベツ 小松菜 黒酢ジュレ 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

サーモン西京焼き 2,300

まながつお柚庵焼き 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

鯖 蕪蒸し	2,200
-------	-------

金目鯛衣揚げ 梅人参 筍 海老芋 吉野仕立て	2,400
------------------------	-------

御飯

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

鯛御飯(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

Vinegared flounder rolled in kelp, Egg yolk vinegar sauce,
Rape blossoms, Brussels sprout, Red turnip malt,
Japanese spinach, Hinona, Tosazu vinegar jelly

Soup Dish

Minced crab dumpling, Maitake mushroom, Tsuruna, Yuzu

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled spanish mackerel with sake lees miso,
Herring eggs on kelp, Vinegared mozuku seaweed
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Turnip rice cake, Carrot, Bamboo shoot, Taro with kudzu starch

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)

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

Crab, Caviar, Brussels sprout, Red turnip malt,
Japanese spinach, Rape blossoms, Hinona, Tosazu vinegar jelly

Soup Dish

Tilefish, Maitake mushroom, Carrot, Tsuruna, Yuzu

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Hassun

Miso pickled herring, Mibuna, Smoked duck, Kujo green onion,
Yellowtail cured with kelp, Broccoli, Black vinegar jelly,
Vinegared mozuku seaweed, Salmon roe

Grilled Dish

Grilled pomfret with miso and sweet soy sauce, Radish,
Shimonita green onion, Jerusalem artichoke purée, Smoked scallop
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Battered red snapper, Carrot, Bamboo shoot, Taro with kudzu starch

Rice Dish

Steamed rice with turnip and young sardines, 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

Vinegared flounder rolled in kelp, Egg yolk vinegar sauce,
Rape blossoms, Brussels sprout, Red turnip malt,
Japanese spinach, Hinona, Tosazu 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

Crab, Caviar, Brussels sprout, red turnip malt,
Japanese spinach, Rape blossoms, Hinona, Tosazu vinegar jelly

Soup-Dish

Longtooth grouper

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Side Dish

Steamed kichiji rockfish with sake, Carrot, Bamboo shoot, Mibuna

Grilled Dish

Grilled longtooth grouper with miso and sweet soy sauce, Radish,
Simonita green onion, Jerusalem artichoke purée, Smoked scallop

Warm Dish

Japanese wagyu sirloin, Crab with kudzu starch

Rice Dish

Steamed rice with Radish with botargo, 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.

