

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／小鍋／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

鮑含め煮 九条葱ぬた和え 菱真丈 鰯蕪寿司

御椀

雪中仕立て 鰯稻荷 海老芋 菜の花

造里

二種盛り合わせ

焼物

平鱸麴焼き 丸大根 菊芋すり流し

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

真鱈玉締め 雲子すり流し

食事

浅利御飯 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

真鱈 雲子 柚子釜焼き たらの芽 空豆

小鍋

すっぽん 湯葉 九条葱

造里

三種盛り合わせ

八寸

菱真丈 のれそれ 壬生菜 雲酢
唐墨大根餅 蟹 蕪 小松菜 土佐酢ジュレ

焼物

ハマダイ酒粕味噌焼き 鮫肝春巻き 酢取り日の菜
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鰯鯿焼き 丸大根 長葱 梅人参 青梗菜

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

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 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

信州サーモン昆布締め 黄身酢 菜の花 ロマネスコ 青海苔ジュレ 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

眼張酒粕味噌焼き 2,300

平鱸焼 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

鯽大根餅 梅人参 青梗菜 梅共地飴	2,200
-------------------	-------

真鱈 玉締め 雲子吉野仕立て	2,400
----------------	-------

御飯

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

浅利御飯(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 / Hot pot / 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

Simmered abalone, Kujo green onion with vinegar miso,
Diamond-shaped dumpling, Yellowtail and turnip sushi

Soup Dish

Sardine wrapped with fried tofu,
Shrimp-shaped taro, Rape blossoms with grated turnip

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Grilled sea bass with malt, Radish, Jerusalem artichoke purée
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Steamed egg with cod, Cod roe purée

Rice Dish

Steamed rice with clam, 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 yuzu pot, Cod, Cod roe, Fatsia sprouts, Fava beans

Hot pot

Soft shell, Yuba, Kujo green onion

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Hassun

Diamond-shaped dumpling,

Baby conger eel, Mibuna, Grated radish with vinegar,

Radish and bottarga rice cake,

Crab, Turnip, Japanese mustard spinach, Tosazu vinegar jelly

Grilled Dish

Grilled snapper with sake lees miso,

Monkfish liver spring roll, Sweet vinegared hinona

or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Grilled yellowtail, Radish, Green onion, Carrot, Bok choy

Rice Dish

Steamed rice with seabream, 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

Simmered abalone, Kujo green onion with vinegar miso,
Diamond-shaped dumpling, Yellowtail and turnip 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.

〜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,
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.

~Vegetarian~

Appetizer

Boiled vegetable

Yu-tofu

Boiled tofu, Vegetable

Tempura

Assorted 5 types of vegetable

Hassun

Mushroom sushi, Yuba-tofu,

Mibuna, Japanese wild vegetable with sesame paste

Red turnip malt, Rape blossoms, Sweet vinegared hinona

Grilled Dish

Yomogi-fu, Sagara-fu with miso paste, Grilled vegetables

Warm Dish

Simmered vegetables

Rice Dish

Steamed rice with root vegetables, Red miso soup, Japanese pickles

Desserts 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

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.