

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／土瓶蒸し／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

鯛真砂和え 筍木の芽和え 桜鱒桜葉寿司

御椀

桜海老真丈 沢煮仕立て

造里

二種盛り合わせ

焼物

帆立 露の臺豆腐 新玉葱 蓬麩 新じゃが
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

蛸烏賊玉締め

食事

筍御飯 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

白魚白煮 飯蛸柔煮 春キャベツ 蕨 ごとみ 紅梅卸し

土瓶蒸し

蛤真丈 蕪 若布 つぼみ菜 筍 たらちの芽

造里

三種盛り合わせ

八寸

鮫肝 鮫鯨 ポン酢ジュレ 螢烏賊 花山葵
小鯛手毬寿司 筍木の芽和え

焼物

鮎魚女木の芽焼き 新玉葱すり流し
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鯛 桜蒸し 鯛の子 白子 落 芽キャベツ

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

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

蛍烏賊 木の芽和え 筍 赤蒟蒻 さがら麩 独活 新じゃが

土瓶蒸し

蛤真丈 蕪 若布 つぼみ菜 筍 たらこの芽

造里

三種盛り合わせ

強肴

黒毛和牛フィレ

焼物

浜鯛柚庵焼き 桜海老かき揚げ

温物

フカヒレ 山菜吉野仕立て

食事

桜鱒御飯 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

白魚白煮 飯蛸柔煮 アスパラ 春キャベツ 紅梅卸し 2,300

前菜三種盛り合わせ 2,800

造里

三種盛り合わせ 3,800

揚物

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

桜鱒木の芽焼き 2,600

帆立貝露の薑豆腐焼き 2,300

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

蛸烏賊 玉締め 2,400

鯛 桜蒸し 2,400

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物 2,300

筍御飯(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

Sea bream marinated with sea bream roe,
Bamboo shoot marinated with Japanese pepper leaf,
Cherry salmon sushi wrapped with cherry leaf

Soup Dish

Sakura shrimp dumpling, Japanese wild vegetables

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Grilled Scallop, Butterbur scape tofu, Spring onion,
Mugwort wheat gluten, Spring potato
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Steamed egg with firefly squid

Rice Dish

Steamed rice with bamboo shoot, 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

Boiled icefish, Ocellated octopus, Spring cabbage,
Bracken, Ostrich fern with grated radish and plum

Soup Dish

Clam dumpling, Turnip, Wakame seaweed,
Tsubomina mustard, Bamboo shoot, Fatsia sprout

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Hassun

Monkfish, Monkfish liver with ponzu jelly,
Firefly squid, Flower wasabi, Small sea bream sushi,
Bamboo shoot marinated with Japanese pepper leaf

Grilled Dish

Grilled greenling with Japanese pepper leaf, Spring onion purée
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Sea bream, Sakuramochi wrapped in a cherry leaf,
Sea bream roe, Milt, Butterbur, Brussels sprout

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)

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

Sea bream marinated with sea bream roe,
Bamboo shoot marinated with Japanese pepper leaf,
Cherry salmon sushi wrapped with cherry leaf

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

Firefly squid with Japanese pepper leaf, Bamboo shoot, Red konjac,
Mugwort wheat gluten, Udo, Spring potato

Soup-Dish

Clam dumpling, Turnip, Wakame seaweed,
Tsubomina mustard, Bamboo shoot, Fatsia sprout

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Side Dish

Grilled wagyu beef fillet

Grilled Dish

Grilled snapper with sweet soy sauce, Deep fried sakura shrimp

Warm Dish

Shark fin, Japanese wild vegetable with kudzu starch

Rice Dish

Steamed rice with cherry salmon, 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

Shiitake mushroom sushi,

Yuba, olive oil, salt, Deep fried spring potato,

Spring cabbage, Bracken, Romanesco, Ostrich fern with grated radish and plum

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 5,800
(Tuna 3pieces, Salmon 3pieces, Shrimp 3pieces)

Chirashizushi 4,200

Deep fried Dish

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

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

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.