

風 ～KAZE～

食前のお愉しみ／前菜／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／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

### 前菜

蛍烏賊 オカヒジキ 辛子酢味噌和え  
鱧昆布締め しろ菜 黄身酒盗 鯛桜葉寿司

### 御椀

若筍真丈 白魚 蕨 ごとみ 木の芽

### 造里

二種盛り合わせ

### 焼物

鮎魚女 筍 木の芽焼き 春キャベツすり流し  
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

### 温物

桜鱒衣揚げ 新じゃが 蕪 アスパラ

### 食事

碓井豆ちりめん御飯 香の物 赤出汁  
+3,000円で鰻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

鯛昆布締め 鯛の子 白子 山菜 黄身酒盗 桜ジュレ

### 御椀

桜鱒 碓井豆すり流し

### 造里

三種盛り合わせ

### 八寸

帆立貝 筍 木の芽和え  
蛤 オカヒジキ 山落 浅利 キャラ煮 白海老 花山葵

### 焼物

伊佐木若草焼き 稚鮎衣揚げ 揚げ桜餅 桜海老 三つ葉 搔き揚げ  
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

### 温物

鱈オイル蒸し 露の臺味噌  
新玉葱 新じゃが スナップエンドウ 蛍烏賊ソース

### 食事

筍御飯 香の物 赤出汁  
+3,000円で鰻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

蛍鳥賊 木の芽和え 筍 赤麹莢 さがら麩 新じゃが

土瓶蒸し

蛤真丈 蕪 若布 たらの芽

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 蟹 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

鯛昆布締め 鯛の子 白子 アスパラ 山菜 黄身酒盗 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

鮎魚女木の芽焼き 2,600

眼張露味噌焼き 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

鱈オイル蒸し 新玉葱 新じゃが 落の臺味噌 蛭烏賊ソース 2,400

桜海老飛龍頭 2,000

## 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

Firefly squid, Saltwort with Japanese mustard vinegar miso,  
Japanese whiting cured with kelp, Chinese cabbage with egg yolk sauce,  
Sea bream sushi wrapped with cherry leaf

### Soup Dish

Bamboo shoot fish cake,  
Icefish, Japanese wild vegetables, Japanese pepper leaf

### Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

### Grilled Dish

Grilled greenling fish, Bamboo shoot with Japanese pepper leaf,  
Spring cabbage purée  
or Grilled wagyu beef fillet ( + ¥2,800 )

### Warm Dish

Deep fried cherry salmon, Spring potato, Turnip, Asparagus

### Rice Dish

Steamed rice with green peas and young sardines,  
Red miso soup, Japanese pickles  
or Eel rice ( + ¥3,000 )

### Dessert 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

Sea bream cured with kelp, Sea bream roe, Sea bream milt,  
Japanese wild vegetable with egg yolk sauce, Cherry blossom jelly

### Soup Dish

Cherry salmon, Green peas purée

### Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

### Hassun

Scallop, Bamboo shoot with Japanese pepper leaf,  
Clam, Saltwort, Japanese butterbur,  
Japanese glass shrimp, Wasabi flower buds

### Grilled Dish

Grilled grunt fish with egg and herb, Deep fried young sweetfish,  
Fried Sakura mochi, Deep fried Sakura shrimp and Japanese parsley  
or Grilled wagyu beef fillet ( + ¥2,800 )

### Warm Dish

Steamed Spanish mackerel with oil, Butterbur scape miso,  
Spring onion, Spring potato, Snap peas with firefly squid sauce

### Rice Dish

Steamed rice with bamboo shoot, Red miso soup, Japanese pickles  
or Eel rice ( + ¥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

Firefly squid, Saltwort with Japanese mustard vinegar miso,  
Japanese whiting cured with kelp, Chinese cabbage with egg yolk sauce,  
Sea bream 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, Spring potato

### Soup-Dish

Clam fish cake, Turnip, Wakame seaweed, 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, Crab 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

Japanese wild vegetable with sesame paste,  
Shiitake mushroom sushi, Yuba, olive oil, salt,  
Nameko mushroom, Chinese cabbage with grated radish

## 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

## Dessert 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 Red miso soup, Japanese pickled <u>※Steamed up about 20 minutes</u>		3,500

## 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.