

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／土瓶蒸し／造里／焼物／温物／食事／デザート
10,500

美食めぐり ～BISYOKU MEGURI～

食前のお愉しみ／先付／土瓶蒸し／造里／焼物／温物／食事／デザート
13,000

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

胡桃味噌 栗 丸十 安納芋 さがら麩 蓬麩 胡桃

御椀

東寺蒸し 松茸 隠元 柚子

弁当

上段

造り

メ 鯖 柿 大根 なます 白酢掛け 花びら茸 壬生菜 菊花
桜海老お浸し 海老 しろ菜 黄身酒盗

中段

秋鮭岩塩焼き 筋子雲掛け 鱧フライ 翡翠茄子 茸麴

下段

豊年饅頭 蕪 あわび茸 舞茸 青梗菜 鼈甲餡

食事

鶏茸御飯 香の物 赤出汁

+3,000円で松茸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

胡桃味噌 栗 丸十 安納芋 さがら麩 蓬麩 胡桃

御椀

東寺蒸し 松茸 隠元 柚子

強肴

蕪雲鍋 帆立 茸 払い柚子

八寸

メ鱈 柿 大根 なます 白酢掛け 花びら茸 壬生菜 菊花
桜海老お浸し 海老 しろ菜 黄身酒盗
秋鮭岩塩焼き 筋子雲掛け 鱧フライ 翡翠茄子 茸麴
水雲酢 南蛮漬け 豊年饅頭 青梗菜 鼈甲飴

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

燻製サーモン 壬生菜 筋子雲掛け 秋刀魚小袖寿司
きぬかつぎ 唐墨 丸十甘露煮

土瓶蒸し

鰯 大根餅 松茸 平茸 ジャンボ滑子 丁子麩

造里

二種盛り合わせ

焼物

子持ち鮎岩塩焼き 裏白椎茸 鱧豊年揚げ 胡桃味噌
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鰻照り焼き 蕪 あわび茸 舞茸 安納芋 焼き茄子すり流し

食事

零余子 百合根 御飯 香の物 赤出汁
+3,000円で松茸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。

美食めぐり～BISYOKU MEGURI～

食前のお愉しみ

先付

燻製サーモン 壬生菜 筋子雲掛け 秋刀魚小袖寿司
きぬかつぎ 唐墨 丸十甘露煮

土瓶蒸し

鰯 大根餅 松茸 平茸 ジャンボ滑子 丁子麩

造り

二種盛り合わせ

焼物

国産牛フィレ 裏白椎茸 鰻豊年揚げ 胡桃味噌

温物

鰻照り焼き 蕪 あわび茸 舞茸 安納芋 焼き茄子すり流し

食事

零余子 百合根 御飯 香の物 赤出汁

デザート

13,000

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

炙り秋刀魚 焼き茄子 舞茸 大黒占地 壬生菜 柑橘ジュレ

土瓶蒸し

松茸 鰻

造り

三種盛り合わせ

強肴

かます松茸射込み揚げ

焼物

黒毛和牛朴葉焼き

温物

甘鯛オイル蒸し 湯葉 さがら麩 胡桃味噌

食事

松茸御飯 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

炙り鯖 翡翠茄子 大黒占地 白舞茸 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

子持ち鮎岩塩焼き 二本 2,600

秋鮭岩塩焼き 筋子雲掛け 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

豊年饅頭 あわび茸 蕪 舞茸 青梗菜 鼈甲飴 2,200

鰻照り焼き 焼き茄子すり流し 2,400

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物 2,300

松茸御飯(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 / Dobin-Mushi / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

10,500

〜BISYOKU MEGURI〜

Amuse / Appetizer / Dobin-Mushi / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts

13,000

〜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

Walnut miso, Chestnut, Sweet potato, Anno sweet potato,
Sagara wheat gluten, Yomogi wheat gluten, Walnut

Soup Dish

Toji-mushi, Matsutake mushroom, Green beans, Yuzu

Bento Box

Top

Sashimi, Marinated Spanish Mackerel,
Vinegared Persimmon and Radish, Hanabiratake, Mibuna,
Chrysanthemum, Boiled Sakura shrimp, Shrimp, Shirona, Egg yolk

Middle

Grilled Salmon with Rock salt with grated radish,
Deep fried Conger eel, Eggplant, Mushroom malt

Bottom

Simmered Sweet bun with Red bean paste, Turnip,
Awabitake, Maitake, Bok choy, Bean paste

Rice Dish

Steamed rice with Chicken and Mushroom, Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with Matsutake mushroom (+ ¥3,000),
Red miso soup, Japanese pickles

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

Walnut miso, Chestnut, Sweet potato, Anno sweet potato,
Sagara wheat gluten, Yomogi wheat gluten, Walnut

Soup Dish

Toji-mushi, Matsutake mushroom, Green beans, Yuzu

Side Dish

Hot pot with Turnip and Radish, Scallop, Mushroom, Yuzu

Hassun

Marinated Spanish Mackerel, Vinegared Persimmon and Radish,
Hanabiratake, Mibuna, Chrysanthemum, Boiled with Sakura shrimp,
Shrimp, Shirona, Egg yolk, Grilled Salmon with Rock salt with grated radish,
Deep fried Conger eel, Eggplant, Mushroom malt,
Simmered Sweet bun with Red bean paste, Bok choy, Bean paste
Vinegared Mozuku seaweed, Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce

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

Smoked Salmon, Mibuna, Salmon roe with grated radish,
Pacific saury sushi cured with vinegar, Boiled Taro,
Dried mullet roe, Simmered Sweet potato in sweet sauce

Dobin-Mushi

Spanish mackerel, Turnip cake, Matsutake mushroom,
Hiratake, Nameko, Wheat gluten

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled Sweetfish with Rock salt, Shiitake with Fish paste
Deep fried Conger eel with Sticky rice, Walnut miso
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Eel teriyaki, Turnip, Awabitake,
Maitake, Anno Sweet potato, Grilled Eggplant purée

Rice Dish

Steamed rice with Bulbil and Lily bulb, Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with Matsutake mushroom (+ ¥3,000),
Red miso soup, Japanese pickles

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.

~BISYOKU MEGURI~

Amuse

Appetizer

Smoked Salmon, Mibuna, Salmon roe with grated radish,
Pacific saury sushi cured with vinegar, Boiled Taro,
Dried mullet roe, Simmered Sweet potato in sweet sauce

Dobin-Mushi

Spanish mackerel, Turnip cake, Matsutake mushroom,
Hiratake, Nameko, Wheat gluten

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled Japanese beef fillet, Shiitake with Fish paste
Deep fried Conger eel with Sticky rice, Walnut miso

Warm Dish

Eel teriyaki, Turnip, Awabitake,
Maitake, Anno Sweet potato, Grilled Eggplant purée

Rice Dish

Steamed rice with Bulbil and Lily bulb, Red miso soup, Japanese pickles

Desserts of the day

13,000

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.

~NAGOMI~

Amuse

Appetizer

Smoked Salmon, Mibuna, Salmon roe with grated radish,
Pacific saury sushi cured with vinegar, Boiled Taro,
Dried mullet roe, Simmered Sweet potato in sweet sauce

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 Saikyo 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.