

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

鯖焼霜 ペコロス 焼き茄子 カリフラワー ブロッコリー 花びら茸 赤蕪霰

御椀

秋鮭 蓮根饅頭 隠元 白菜すり流し

弁当

上段

造里

炙り帆立 大根 人参 なます 柿酢
丸大根 菊芋 銀杏 梅肉醤油 胡桃和え 浅利時雨煮 丸十 安納芋 麩

中段

鯖粗味噌柚庵焼き 揚げ海老芋 肉味噌田楽 湯葉 水菜 胡麻酢和え

下段

鰻豊年揚げ 蕪霰吉野仕立て 金時人参 南瓜 小芋 青梗菜 払い柚子

食事

根菜御飯 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

鯖焼霜 ペコロス 焼き茄子 カリフラワー ブロッコリー 花びら茸 赤蕪霰

御椀

秋鮭 蓮根饅頭 隠元 白菜すり流し

強肴

雲子 真鱈 小鍋仕立て ジャンボ滑子 平茸 三つ葉

八寸

炙り帆立 大根 人参 なます 柿酢

丸大根 菊芋 銀杏 梅肉醤油

胡桃和え 浅利時雨煮 丸十 安納芋 麩

鱈粗味噌柚庵焼き 揚げ海老芋 肉味噌田楽 湯葉 水菜 胡麻酢和え

鱧豊年揚げ 蕪霰吉野仕立て 水雲酢 南蛮漬け

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

海老オイル蒸し カリフラワー ブロccoli 菊芋 安納芋 麩 胡桃味噌

御椀

浅利真丈 紅葉 銀杏 人参 隠元 平茸 ジャンボ滑子 柚子

造里

二種盛り合わせ

焼物

うおぜ柚庵焼き 削り栗 鮫肝大根 炙り帆立 大根 人参 なます 雲柿
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

豊年饅頭 蕪 舞茸 金時人参 青梗菜 豆乳白味噌仕立て

食事

栗じゃこ御飯 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。

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 焼き茄子 大黒占地 花びら茸 赤蕪雲 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

鰯粗味噌柚庵焼き 2,300

甘鯛松笠焼き 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

鱧豊年揚げ 金時人参 南瓜 小芋 蕪雲	2,200
---------------------	-------

鰻白焼き 鮫肝ポン酢	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

〜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

Grilled Mackerel, Petit onion, Grilled Eggplant, Cauliflower, Broccoli
Hanabiratake mushroom, Grated Red turnip

Soup Dish

Salmon, Lotus root bun, Green beans, Chinese cabbage purée

Bento Box

Top

Sashimi, Grilled Scallop, Vinegared Radish and Carrot, Persimmon vinegar
Radish, Jerusalem artichoke, Ginkgo, Plum soy sauce, Walnut paste,
Simmered Clam, Sweet potato, Anno Sweet potato, Wheat gluten

Middle

Grilled Spanish mackerel with Sweet soy sauce,
Deep fried Shrimp-shaped taro, Wheat gluten with Meat miso,
Yuba, Mizuna with Vinegared Sesame paste

Bottom

Deep fried Conger eel with Sticky rice, Simmered Turnip, Kintoki Carrot,
Squash, Taro stem, Bok choy, Yuzu

Rice Dish

Steamed rice with Root vegetables, 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

Grilled Mackerel, Petit onion, Grilled Eggplant, Cauliflower, Broccoli
Hanabiratake mushroom, Grated Red turnip

Soup Dish

Salmon, Lotus root bun, Green beans, Chinese cabbage purée

Side Dish

Cod roe, Cod, Nameko, Hiratake mushroom, Japanese parsley

Hassun

Sashimi, Grilled Scallop, Vinegared Radish and Carrot, Persimmon vinegar
Radish, Jerusalem artichoke, Ginkgo, Plum soy sauce, Walnut paste,
Simmered Clam, Sweet potato, Anno Sweet potato, Wheat gluten
Grilled Spanish mackerel with Sweet soy sauce,
Deep fried Shrimp-shaped taro, Wheat gluten with Meat miso,
Yuba, Mizuna with Vinegared Sesame paste, Vinegared Mozuku seaweed
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce
Deep fried Conger eel with Sticky rice, Simmered Turnip, Kintoki Carrot,
Squash, Taro stem, Bok choy, Yuzu

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

Simmered Shrimp with oil, Cauliflower, Broccoli, Jerusalem artichoke,
Anno Sweet potato, Wheat gluten, Walnut miso

Soup Dish

Minced Clam dumpling, Maple leaves, Ginkgo, Carrot, Green beans,
Hiratake mushroom, Nameko mushroom, Yuzu

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled Butterfish with Sweet soy sauce, Chestnut,
Simmered Monkfish and Radish, Grilled Scallop,
Vinegared Radish and Carrot, Grated Persimmon
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Simmered Sweet bun, Turnip, Maitake Mushroom, Kintoki Carrot,
Bok choy, Soy milk with White miso

Rice Dish

Steamed rice with Chestnut and Young sardines,
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.

~NAGOMI~

Amuse

Appetizer

Simmered Shrimp with oil, Cauliflower, Broccoli, Jerusalem artichoke,
Anno Sweet potato, Wheat gluten, Walnut miso

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.