

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／前菜／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

海老オイル蒸し 筍 山菜 春キャベツ寄せ

### 御椀

鯛潮仕立て

### 弁当

#### 上段

#### 造り

ぜんまい セリ 浅利卵の花  
蛍烏賊 オカヒジキ 辛子酢味噌

### 中段

眼張路の臺味噌焼き 新じゃが アンチョビ オリーブ 湯葉豆腐

### 下段

桜海老飛龍頭

### 食事

シラス御飯 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

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

海老オイル蒸し 筍 山菜 春キャベツ寄せ

御椀

鯛潮仕立て

強肴

稚鮎衣揚げ 新玉葱 アスパラ しし唐

八寸

眼張露の薑味噌焼き 新じゃが アンチョビ オリーブ 湯葉豆腐  
ぜんまい セリ 浅利卵の花 螢烏賊 オカヒジキ 辛子酢味噌  
水雲酢 南蛮漬け 桜海老飛龍頭

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

### 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。

# 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

鮎魚女木の芽焼き 2,600

眼張落味噌焼き 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 落の薑味噌 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

## ～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

Steamed shrimp with oil, Bamboo shoot,  
Japanese wild vegetable, Jellied spring cabbage

### Soup Dish

Clear soup with sea bream

### Bento Box

#### Top

Sashimi,

Japanese wild vegetable,

Simmered soybean pulp with clam,

Firefly squid, Saltwort, Japanese mustard vinegar miso

### Middle

Grilled rockfish with butterbur scape miso,

Spring potato with anchovy and olive oil, Yuba tofu

### Bottom

Simmered sakura shrimp tofu

### Rice Dish

Steamed rice with whitebait, Red miso soup, Japanese pickles  
or Eel rice ( + ¥3,000 )

### Dessert 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

Steamed shrimp with oil, Bamboo shoot,  
Japanese wild vegetable, Jellied spring cabbage

### Soup Dish

Clear soup with sea bream

### Side Dish

Deep fried young sweetfish, Spring onion, Asparagus, Shishito pepper

## Hassun

Grilled rockfish with butterbur scape miso,  
Spring potato with anchovy and olive oil, Yuba tofu,  
Japanese wild vegetable, Simmered soybean pulp with clam,  
Firefly squid, Saltwort, Japanese mustard vinegar miso,  
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,  
Vinegared mozuku seaweed, Simmered sakura shrimp tofu

### Rice Dish

Temari sushi, Sweet pickled ginger, Red miso soup

### Dessert 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

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.

# ~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.

# ~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.