

千〜SEN〜

食前のお愉しみ

先付

鱧落とし トマト オクラ ヤングコーン コリンキー 賀茂茄子寄せ

御碗

鮎魚女 順才 冬瓜 隠元 梅肉 柚子

弁当

上段

造里

赤芋茎 法蓮草 精進仕立て
湯葉豆腐 雲丹味噌掛け 青瓜 赤藟 胡麻和え

中段

若鮎岩塩焼き 玉蜀黍 枝豆 寄せ 糸瓜 モロヘイヤお浸し

下段

真蛸小倉煮 小芋 南瓜 ズッキーニ スナップエンドウ

御飯

碓井豆 じゃこ御飯 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

鱧落とし トマト オクラ ヤングコーン コリンキー 賀茂茄子寄せ

御椀

鮎魚女 順才 冬瓜 隠元 梅肉 柚子

強肴

無花果 万願寺唐辛子 霰揚げ 雲仕立て

八寸

若鮎岩塩焼き 玉蜀黍 枝豆 寄せ 糸瓜 モロヘイヤお浸し

赤芋茎 法蓮草 精進仕立て水雲酢 南蛮漬け

湯葉豆腐 雲丹味噌掛け 青瓜 赤藟蒟 胡麻和え

真蛸小倉煮 小芋 南瓜 ズッキーニ スナップエンドウ

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

蛸 ヤングコーン トマト オクラ ブッキーニ コリンキー 青梅ジュレ

御椀

牡丹鰐 順才 冬瓜 隠元 梅肉 柚子

造里

二種盛り合わせ

焼物

若鮎岩塩焼き 鰐 無花果 霰揚げ 雲仕立て
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

煮穴子 賀茂茄子 万願寺唐辛子 針葱 木の芽

食事

玉蜀黍御飯 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。

限定会席

食前のお愉しみ

先付

車海老 しろ菜 ホワイトアスパラ トマト オクラ
ヤングコーン 梅ジュレ

御椀

鮎魚女 蕪 隠元

造里

三種盛り合わせ

強肴

稚鮎 アスパラ ズッキーニ 蓼酢餡

焼物

国産黒毛和牛フィレ 白海老 三つ葉搔き揚げ

温物

虎魚 丸茄子 冬瓜 スナップエンドウ 湯葉

食事

太刀魚御飯 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

鰐落とし トマト 順才 白芋茎 モロヘイヤすり流し 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

若鮎岩塩焼き 2本 2,600

鱸 賀茂茄子 陶板焼き 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

真蛸小倉煮 小芋 南瓜 ズッキーニ スナップエンドウ	2,200
煮穴子 賀茂茄子 万願寺唐辛子	2,400

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物	2,300
玉蜀黍御飯(二合) 赤出汁 香の物	3,000
※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。

～SEN～

Amuse

Appetizer

Conger eel, Tomato, Okura, Baby corn, Colinky, Eggplant

Soup Dish

Fat greenling, Water shield, Winter melon, Green beans, Plum, Yuzu

Bento Box

Top

Sashimi, Taro stem, Spinach, Yuba tofu pickled in sea urchin miso
Cucumber, Red konjac seasoned with sesame sauce

Middle

Grilled young sweetfish with rock salt, Corn, Edamame,
Spaghetti squash, Jew's mallow

Bottom

Octopus, Azuki beans, Taro, Squash, Zucchini, Snap pea

Rice Dish

Steamed rice with green beans and young sardines

Red miso soup, Japanese pickles

or Eel rice (+ ¥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

Conger eel, Tomato, Okura, Baby corn, Colinky, Eggplant

Soup Dish

Fat greenling, Water shield, Winter melon, Green beans, Plum, Yuzu

Side Dish

Fig tempura, Manganji sweet pepper with grated radish

Hassun

Taro stem, Spinach, Yuba tofu pickled in sea urchin miso

Cucumber, Red konjac seasoned with sesame sauce

Grilled young sweetfish with rock salt, Corn, Edamame,

Spaghetti squash, Jew's mallow

Octopus, Azuki beans, Taro, Squash, Zucchini, Snap pea

Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,

Vinegared mozuku seaweed

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

Octopus, Tomato, Okura, Zucchini, Baby corn, Colinky, Plum jelly

Soup Dish

Conger eel, Water shield, Winter melon, Green beans, Plum, Yuzu

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled young sweetfish with rock salt,
Deep fried Conger eel, Fig with grated radish
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Sea eel, Eggplant, Manganji sweet pepper, Green onion, Leaf bud

Rice Dish

Steamed rice with corn, Red miso soup, Japanese pickles
or Eel rice (+ ¥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.

〜GENTEI KAISEKI〜

Amuse

Appetizer

Prawns, Chinese cabbage, White asparagus, Tomato,
Okura, Baby corn, Plum jelly

Soup Dish

Greenling, Turnip, Green beans

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Side Dish

Young sweetfish, Asparagus, Zucchini, Water pepper starchy sauce

Grilled Dish

Grilled Wagyu beef fillet, Fried shrimp and Japanese parsley

Warm Dish

Stingfish, Eggplant, Winter melon, Snap pea, Yuba

Rice Dish

Steamed rice with Scabbard fish, 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.

~NAGOMI~

Amuse

Appetizer

Octopus, Tomato, Okura, Zucchini, Baby corn, Colinky, Plum jelly

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

Appetizer

Appetizer of the Day	2,500
----------------------	-------

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi	4,000
-----------------------------	-------

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
---	-------

Chicken Cutlet	3,500
----------------	-------

Warm Dish

Beef Sukiyaki	5,300
---------------	-------

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 Sikyo Miso (2pieces with garnish)		3,500
Chicken Teriyaki		3,500
Kuroge Wagyu Fillet	50g	6,000
	100g	12,000
	200g	24,000
Savory Rolled Egg Omelet		2,300

Rice Dish

Rice cooked with ingredients of the Day	3,500
Red miso soup, Japanese pickled	
<u>※Steamed up about 20 minutes</u>	
Eel rice, Red miso soup, Japanese pickled	5,500

Sushi

Nigiri Sushi 10pieces (Tuna 2pieces, Salmon 2pieces, Shrimp 2pieces, Other 4pieces)	5,800
Chirashizushi	4,200

Dessert

Ice cream	1,000
Fruits	1,800
Warabimochi	1,800

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.