

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

玉蜀黍寄せ 燻製帆立

茗荷 コリンキー ブッキーニ 旨出汁ジュレ

御碗

冬瓜すり流し 鱸オイル蒸し 順才

弁当

上段

造里

万願寺じゃこ 鱧 青瓜 錦糸瓜 鱧の子ジュレ

白酢和え マスカット アロエ トマト

中段

鮎魚女麴焼き メゴチ霰揚げ 湯葉 しろ菜 胡麻和え

下段

鰯茄子 オクラ

御飯

新蓮根御飯 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

玉蜀黍寄せ 燻製帆立

茗荷 コリンキー ブッキーニ 旨出汁ジュレ

御椀

冬瓜すり流し 鱸オイル蒸し 順才

強肴

鮎麺 酢橘

八寸

万願寺じゃこ 鰐 青瓜 錦糸瓜 鰐の子ジュレ

白酢和え マスカット アロエ トマト 鮎魚女麴焼き

メゴチ霰揚げ 湯葉 しろ菜 胡麻和え 南蛮漬け 水雲酢 鰯茄子

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

鮑含め煮 青瓜 コリンキー 茗荷 しろ菜 赤紫蘇ジュレ

御椀

新蓮根すり流し 鴨つみれ 冬瓜 順才

造里

二種盛り合わせ

焼物

鱸ずんだ焼き 落とし鰐 梅雲

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

賀茂茄子射込み焼き 玉蜀黍味噌 車海老霰揚げ

食事

鮎御飯 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

鮑含め煮 青瓜 茗荷 コリンキー しろ菜 赤紫蘇ジュレ 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

鮎魚女塩麴焼き 2,600

鱸ずんだ焼き 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

鯉茄子	2,200
賀茂茄子釜 車海老 トマト ズッキーニ 玉蜀黍味噌	2,400

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物	2,300
新蓮根御飯(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。

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

Corn, Smoked Scallop

Myoga Ginger, Colinky, Zucchini, Dashi jelly

Soup Dish

Winter melon purée, Steamed Sea bass with oil, Shield

Bento Box Top

Sashimi, Manganji Pepper with Young sardines,

Conger eel, Cucumber, Spaghetti squash with Baby conger eel jelly,

Muscat, Aloe, Tomato with white vinegar

Middle

Grilled Fat greenling with rice malt,

Deep fried Flathead, Yuba, Chinese cabbage with sesame paste

Bottom

Herring, Eggplant, Okura

Rice Dish

Steamed rice with young lotus root, 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

Corn, Smoked Scallop

Myoga Ginger, Colinky, Zucchini, Dashi jelly

Soup Dish

Winter melon purée, Steamed Sea bass with oil, Shield

Side Dish

Sweet fish with noodles, Sudachi citrus

Hassun

Manganji pepper with Young sardines,

Conger eel, Cucumber, Spaghetti squash with Baby conger eel jelly,

Muscat, Aloe, Tomato with white vinegar

Grilled Fat greenling with rice malt, Deep fried Flathead,

Yuba, Chinese cabbage with sesame paste, Vinegared mozuku seaweed,

Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce

Herring, Eggplant

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 Abalone, Cucumber, Colinky, Myoga ginger,
Chinese cabbage, Red perilla jelly

Soup Dish

Young lotus root purée, Duck dumpling, Winter melon, Shield

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled Sea bass with beans paste, Conger eel, Plum with grated radish
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Grilled Eggplant, Corn miso paste,
Deep fried Japanese tiger prawn

Rice Dish

Steamed rice with sweet fish, 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.

~NAGOMI~

Amuse

Appetizer

Simmered Abalone, Cucumber, Colinky, Myoga Ginger,
Chinese cabbage, Red perilla 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.