

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

華 ～HANA～

食前のお愉しみ／先付／土瓶蒸し／造里／八寸／焼物／温物／食事／デザート
15,500

限定会席 ～GENTEI KAISEKI～

食前のお愉しみ／先付／土瓶蒸し／造里／強肴／焼物／温物／食事／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。

風〜KAZE〜

食前のお愉しみ

先付

鯖生寿司炙り 黄身酢掛け 焼き茄子
舞茸 大黒占地 青梗菜 菊花柑橘ジュレ

御椀

萩真丈 松茸 平茸 滑子 柚子

造里

二種盛り合わせ

焼物

秋鮭茸麴焼き きぬかつぎ 丸十 万願寺味噌 車海老豊年揚げ
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鰻梅煮 鰻の子飴 あわび茸 湯葉 さがら麴 小松菜

食事

鶏きのこ御飯 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。

華～HANA～

食前のお愉しみ

先付

甘鯛 キャビア 焼き茄子 舞茸 大黒占地 青梗菜 菊花ジュレ

土瓶蒸し

松茸 かます 銀杏

造里

三種盛り合わせ

八寸

炙り秋刀魚 壬生菜 柑橘ジュレ 鰻の子寄せ
丸十 きぬかつぎ 黒枝豆 鯖小袖寿司

焼物

鮎杉板焼き 鰻豊年揚げ 鰻の子飴
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

太刀魚博多蒸し 胡麻味噌

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

15,500

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

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 胡麻味噌

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

燻製サーモン 筋子雲 焼き茄子 舞茸 大黒占地 青梗菜 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

金目鯛万願寺味噌焼き 2,600

秋鮭茸麴焼き 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

鱸葛煮 湯葉 さがら麩 小松菜 あわび茸	2,200
鰐梅煮 鰐の子吉野仕立て	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

〜KAZE〜

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts
10,500

〜HANA〜

Amuse / Appetizer / Dobin-Mushi / Sashimi / Hassun / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts
15,500

〜NAGOMI〜

Amuse / Appetizer / Grilled Fish / Tempura / Additional Side Dish / Sushi / Desserts
15,500

〜GENTEI KAISEKI〜

Amuse / Appetizer / Dobin-Mushi / Sashimi / Side Dish / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts
20,500

〜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.

〜KAZE〜

Amuse

Appetizer

Grilled Mackerel cured with Yolk vinegar, Grilled Eggplant,
Maitake mushroom, Shimeji mushroom, Bok choy,
Chrysanthemum citrus jelly

Soup Dish

Minced fish dumpling with Bush clover, Matsutake mushroom,
Hiratake mushroom, Nameko mushroom, Yuzu

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled Salmon with mushroom malt, Boiled Taro, Sweet potato,
Sweet shishito pepper miso, Deep fried Tiger prawn with Sticky rice
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Boiled Conger eel with Plum, Baby conger eel paste,
Awabtake mushroom, Yuba, Sagara wheat gluten,
Japanese mustard spinach

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)

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.

~HANA~

Amuse

Appetizer

Tilefish, Caviar, Grilled Eggplant, Maitake mushroom,
Shimeji mushroom, Bok choy, Chrysanthemum jelly

Dobin-Mushi

Matsutake mushroom, Barracuda, Ginkgo

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Hassun

Grilled Pacific saury, Mibuna, Citrus jelly, Conger eel,
Sweet Potato, Boiled Taro, Black edamame, Mackerel cured with vinegar

Grilled Dish

Grilled Sweet fish with Cedar scent,
Deep fried Conger eel with Sticky rice, Baby conger eel paste
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Boiled Scabbard fish, Sesame miso

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)

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.

~NAGOMI~

Amuse

Appetizer

Grilled Mackerel cured with Yolk vinegar, Grilled Eggplant,
Maitake mushroom, Shimeji mushroom, Bok choy,
Chrysanthemum citrus 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.

〜GENTEI KAISEKI〜

Amuse

Appetizer

Grilled Pacific saury, Grilled Eggplant, Maitake mushroom,
Shimeji mushroom, Mibuna, Citrus jelly

Dobin-Mushi

Matsutake mushroom, Conger eel

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Side Dish

Deep fried Barracuda, Matsutake mushroom

Grilled Dish

Grilled Wagyu beef **fillet** with Hoba leaf

Warm Dish

Boiled Tilefish with oil, Yuba, Sagara wheat gluten, Sesame miso

Rice Dish

Steamed rice with Matsutake mushroom, 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.

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.