

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

燻製サーモン 筋子雲掛け 焼き茄子 舞茸 大黒占地 青梗菜

御椀

月見豆腐 松茸 平茸 滑子

弁当

上段

造里

鰐の子寄せ 白和え 揚げ麩 柿 丸十 小茄子 雲丹味噌

中段

金目鯛万願寺味噌焼き 無花果豊年揚げ 胡麻クリーム
菊花 壬生菜お浸し 炙り帆立

下段

鱸葛煮 あわび茸 湯葉 さがら麩 蕪 小松菜

食事

芋じゃこ御飯 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

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

燻製サーモン 筋子雲掛け 焼き茄子 舞茸 大黒占地 青梗菜

御椀

月見豆腐 松茸 平茸 滑子

強肴

鰐 茸 玉締め

八寸

鰐の子寄せ 白和え 揚げ麩 柿 丸十 小茄子 雲丹味噌
金目鯛万願寺味噌焼き 無花果豊年揚げ 胡麻クリーム
菊花 壬生菜お浸し 炙り帆立 南蛮漬け 水雲酢
鱸葛煮 あわび茸 湯葉 さがら麩 小松菜

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

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

造り

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 鰻の子餡 あわび茸 湯葉 さがら麩 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。

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 (海老二尾 野菜三種)	2,500
天麩羅五種盛り合わせ (海老二尾 海鮮一種 野菜三種)	3,500

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

〜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

Smoked Salmon, Salted salmon roe with grated radish
Grilled Eggplant, Maitake mushroom, Shimeji mushroom, Bok choy

Soup Dish

Tofu with Egg, Matsutake mushroom,
Hiratake mushroom, Nameko mushroom

Bento Box

Top

Sashimi, Baby conger eel with mashed tofu
Fried Wheat gluten, Persimmon, Sweet potato, Eggplant, Sea urchin miso

Middle

Grilled Red bream with Sweet shishito pepper miso,
Deep fried Fig with Sticky rice, Sesame cream,
Chrysanthemum, Boiled Mibuna, Grilled Scallop

Bottom

Simmered Sea bass with Kudzu, Awabitake mushroom, Yuba,
Sagara wheat gluten, Turnip, Japanese mustard spinach

Rice Dish

Steamed rice with Potato 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)

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

Smoked Salmon, Salted salmon roe with grated radish
Grilled Eggplant, Maitake mushroom, Shimeji mushroom, Bok choy

Soup Dish

Tofu with Egg, Matsutake mushroom,
Hiratake mushroom, Nameko mushroom

Side Dish

Conger eel, Mushroom with Egg

Hassun

Baby conger eel with mashed tofu
Fried Wheat gluten, Persimmon, Sweet potato, Eggplant, Sea urchin miso
Grilled Red bream with Sweet shishito pepper miso,
Deep fried Fig with Sticky rice, Sesame cream
Chrysanthemum, Boiled Mibuna, Grilled Scallop,
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce, Mozuku seaweed
Simmered Sea bass with Kudzu, Awabtake mushroom, Yuba,
Sagara wheat gluten, Turnip, Japanese mustard spinach

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

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,
Awabitake 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.

~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.

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.