

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／御椀／造里／八寸／焼物／温物／食事／デザート
15,500

瞬 ～SHUN～

食前のお愉しみ／先付／御椀／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

炙り帆立 トマト麩 水茄子 無花果 青瓜 胡麻ソース 小鯛粽寿司

御椀

鮎 賀茂茄子 蕪

造里

二種盛り合わせ

焼物

鱧アスパラ射込み 万願寺唐辛子海老揚げ 白芋茎 黄身酢
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鱸オイル蒸し 冬瓜 糸瓜 鶏節吉野仕立て

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。

華～HANA～

食前のお愉しみ

先付

海老翡翠寄せ 順才

御椀

牡丹鱧 冬瓜 白瓜 隠元

造里

三種盛り合わせ

八寸

炙り帆立 トマト麩 小鯛粽寿司
蛸の子 青瓜 合鴨ロースワイン煮

焼物

鮎 岩塩焼き 焼き揚げ

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

太刀魚カダイフ揚げ 賀茂茄子 万願寺唐辛子

食事

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

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。

瞬〜SHUN〜

食前のお愉しみ

先付

炙り帆立 トマト麩 水茄子 無花果 青瓜 胡麻ソース 小鯛粽寿司

御椀

牡丹鱧 冬瓜 白瓜 隠元

造里

三種盛り合わせ

強肴

鮎 岩塩焼き 焼き揚げ

焼物

黒毛和牛フィレ山椒たれ焼き

温物

鮑含め煮 賀茂茄子 万願寺唐辛子

食事

鰻御飯 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

炙り鱸 青瓜 ヤングコーン ブッキーニ 空心菜 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

鱧アスパラ 鑄込み焼き 2,600

鮎岩塩焼き 揚げ焼き (二尾) 2,400

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

太刀魚カダイフ揚げ 糸瓜 冬瓜 2,400

鱧オランダ煮 賀茂茄子 蕪 スナッフエンドウ 2,200

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 3,800

※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 / Soup Dish / Sashimi / Hassun / Grilled Dish / Warm Dish / Rice Dish / Desserts
15,500

~NAGOMI~

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

~SHUN~

Amuse / Appetizer / Soup Dish / 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

Seared Scallop, Tomato malt, Eggplant, Fig,
Green melon, Sesame sauce, Sea bream sushi wrapped in bamboo leaf

Soup Dish

Sweetfish, Eggplant, Turnip

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Grilled pike conger with asparagus,
Deep fried Manganji pepper and shrimp,
White taro stem with egg yolk vinegar sauce
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Boiled sea bass with oil, Winter melon,
Spaghetti squash, Kudzu starch sauce with chicken dashi

Rice Dish

Steamed rice with corn, 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.

~HANA~

Amuse

Appetizer

Jellied shrimp and summer vegetable, Water shield

Soup Dish

Pike conger, Winter melon, Melon cucumber, Green beans

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Hassun

Seared scallop, Tomato malt, Sea bream sushi wrapped in bamboo leaf
Octopus roe, Green melon, Simmered duck in red wine

Grilled Dish

Grilled sweetfish with rock salt, Deep fried sweetfish
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Deep fried hairtail fish with kadaif, Eggplant, Manganji pepper

Rice Dish

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

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

Seared Scallop, Tomato malt, Eggplant, Fig,
Green melon, Sesame sauce, Sea bream sushi wrapped in bamboo 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.

～SHUN～

Amuse

Appetizer

Seared scallop, Tomato malt, Eggplant, Fig, Green melon with sesame sauce,
Sea bream sushi wrapped in bamboo leaf

Soup Dish

Pike conger, Winter melon, Melon cucumber, Snap peas

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Side Dish

Grilled sweetfish with rock salt, Deep fried sweetfish

Grilled Dish

Grilled Japanese beef fillet with Japanese pepper sauce

Warm Dish

Simmered abalone, Eggplant, Manganji pepper

Rice Dish

Eel rice, 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.

~Vegetarian~

Appetizer

Boiled vegetable

Yu-tofu

Boiled tofu, Vegetable

Tempura

Assorted 5 types of vegetable

Hassun

Fig, Green melon with sesame sauce,
Vegetable sushi, Boiled spinach and water shield with vegetable dashi,
Tomato malt, Eggplant, Melon cucumber, Water spinach

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		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.