

千 ～SEN～

食前のお愉しみ／先付／御椀／弁当箱／食事／デザート
7,500

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

炙り鱸 空心菜 青瓜 ズッキーニ ヤングコーン トマト 赤紫蘇ジュレ

御椀

赤芋茎葛吸 香り梅 帆立 冬瓜

弁当

上段

造里

小鯛笹巻寿司 万願寺じゃこ 金時草 順才 精進浸し

中段

鮎岩塩焼き 海老パン揚げ 湯葉

下段

鱧オランダ煮 賀茂茄子 蕪 スナッフエンドウ 払い柚子

食事

梅ちりめん御飯 香の物 赤出汁
+3,000円で鰻御飯に変更致します

デザート

自家製和三盆わらび餅 抹茶

7,500

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。

階～KIZAHASHI～

食前のお愉しみ

先付

炙り鱸 空心菜 青瓜 ズッキーニ ヤングコーン トマト 赤紫蘇ジュレ

御椀

赤芋茎葛吸 香り梅 帆立 冬瓜

強肴

天婦羅 無花果 アボカド 赤万願寺唐辛子 麩 胡麻ソース

八寸

鮎岩塩焼き 海老パン揚げ 湯葉

小鯛笹巻寿司 万願寺じゃこ 金時草 順才 精進浸し 水雲酢 南蛮漬け
鱧オランダ煮 賀茂茄子 蕪 スナップエンドウ 払い柚子

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

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。

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

～SEN～

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Bento Box / Rice Dish / Desserts
7,500

～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

Seared sea bass, Water spinach, Green melon, Zucchini,
Baby corn, Tomato, Red perilla jelly

Soup Dish

Red taro stem with kudzu starch, Plum, Scallop, Winter melon

Bento Box

Top

Sashimi,

Sea bream sushi wrapped in bamboo leaf,

Manganji pepper and young sardines,

Boiled spinach and water shield with vegetable dashi

Middle

Grilled young sweetfish with rock salt,

Deep fried shrimp toast, Yuba

Bottom

Deep fried and simmered pike conger, Eggplant, Turnip, Snap peas, Yuzu

Rice Dish

Steamed rice with plum and young sardines,

Red miso soup, Japanese pickles

or Eel rice (+ ¥3,000)

Dessert of the day

Warabimochi, Matcha

7,500

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.

~KIZAHASHI~

Amuse

Appetizer

Seared sea bass, Water spinach, Green melon, Zucchini,
Baby corn, Tomato, Red perilla jelly

Soup Dish

Red taro stem with kudzu starch, Plum, Scallop, Winter melon

Side Dish

Tempura

Deep fried fig, Avocado, Red Manganji pepper, Wheat gluten, Sesame sauce

Hassun

Grilled young sweetfish with rock salt, Deep fried shrimp toast, Yuba
Sea bream sushi wrapped in bamboo leaf, Manganji pepper and young sardines,
Boiled spinach and water shield with vegetable dashi,
Vinegared mozuku seaweed, Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,
Deep fried and simmered pike conger, Eggplant, Turnip, Snap peas, Yuzu

Rice Dish

Temari sushi, Sweet pickled ginger, Red miso soup

Dessert 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

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.

~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.

~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 Red miso soup, Japanese pickled <u>※Steamed up about 20 minutes</u>		3,500

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.