

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／吸物／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／吸物／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

秋鯖生寿司 柿 零余子 百合根 白和え 鰻の子寄せ

御椀

萩真丈 秋鮭 松茸

造り

二種盛り合わせ

焼物

朴葉焼き 金目鯛粗味噌柚庵焼き

太刀魚豊年揚げ 丸十甘露煮 小芋唐墨香煎

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鰻衣揚げ 蓮根餅 舞茸 平茸 吉野仕立て

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

炙りカマス 蕪 花びら茸 ペコロス 大黒占地 オクラ 赤万願寺すり流し

吸物

松茸 すっぽん饅頭 土瓶蒸し

造里

三種盛り合わせ

八寸

海老芝煮 半熟卵 アンチョビ 丸十甘露煮 小芋唐墨香煎
秋刀魚小袖寿司 筋子 松茸 お浸し

焼物

甘鯛松笠焼き あわび茸二見揚げ
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鱧豊年揚げ 鱧の子 茸 小鍋仕立て

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

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

炙りカマス 蕪 花びら茸 ペコロス 大黒占地 オクラ 赤万願寺すり流し

吸物

松茸 鰻 土瓶蒸し

造里

三種盛り合わせ

強肴

松茸 天婦羅 霰揚げ

焼物

甘鯛松笠焼き あわび茸二見揚げ

温物

和牛ロース 松茸 吉野仕立て

食事

鰻寿司 甘酢生姜 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

炙りカマス 蕪 花びら茸 ペコロス 赤万願寺すり流し 2,300

前菜三種盛り合わせ 2,800

造里

三種盛り合わせ 3,800

揚物

天麩羅三種盛り合わせ 2,800
(海老二尾 野菜三種)

天麩羅五種盛り合わせ 3,800
(海老二尾 海鮮一種 野菜三種)

焼物

金目鯛粗味噌柚庵焼き 2,800

秋鮭万願寺味噌焼き 2,600

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

牛蒡煮 小芋 南瓜 牛蒡 人参	2,800
-----------------	-------

鱧豊年揚げ 鱧の子餡 小鍋仕立て	2,800
------------------	-------

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物	2,300
--------------------	-------

芋じゃこ御飯(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

Autumn mackerel sushi, Jellied pike conger roe,
Persimmon, Yam bulbil, Lily bulb with mashed tofu

Soup Dish

Minced fish dumpling, Autumn salmon, Matsutake mushroom

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Grilled golden eye snapper with miso,
Deep fried hairtail fish with sticky rice,
Simmered Sweet potato in sweet sauce, Taro with bottarga
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Deep fried pike conger, Lotus root rice cake,
Maitake mushroom, Hiratake mushroom with kudzu starch sauce

Rice Dish

Steamed rice with chicken and mushroom, Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with matsutake mushroom (+ ¥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

Seared barracuda, Turnip, Hanabira mushroom, Petit onion,
Shimeji mushroom, Okra, Red Manganji pepper purée

Soup Dish

Matsutake mushroom, Suppon soft-shelled turtle bun

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Hassun

Boiled shrimp, Soft-boiled egg, Anchovy,
Simmered Sweet potato in sweet sauce, Taro with bottarga,
Pacific saury sushi, Salmon roe and boiled matsutake mushroom

Grilled Dish

Grilled tilefish with crispy scales,
Deep fried abalone stuffed with minced seafood
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Deep fried pike conger with sticky rice, Pike conger roe, mushroom

Rice Dish

Steamed rice with sweet potato and young sardines,
Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with matsutake mushroom (+ ¥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

Autumn mackerel sushi, Jellied pike conger roe,
Persimmon, Yam bulbil, Lily bulb with mashed tofu

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 barracuda, Turnip, Hanabira mushroom, Petit onion,
Shimeji mushroom, Okra, Red Manganji pepper purée

Soup Dish

Matsutake mushroom, Pike conger

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Side Dish

Matsutake mushroom,
Tempura, Deep fried with tiny rice cracker

Grilled Dish

Grilled tilefish with crispy scales,
Deep fried abalone stuffed with minced seafood

Warm Dish

Wagyu beef loin, Matsutake mushroom with kudzu starch sauce

Rice Dish

Pike conger sushi, Sweet pickled ginger, Red miso soup

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

Vegetable sushi, Yuba with olive oil and salt,
Persimmon, Yam bulbil, Lily bulb with mashed tofu,
Chinese cabbage with sesame

Grilled Dish

Wheat gluten 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 (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 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.

