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
鱚一夜干し　蕪　花びら茸　大黒占地　ペコロス　オクラ　菊花ジュレ

御椀
萩真丈

弁当
上段
造里

月見豆腐　焼き茄子　無花果　林檎ジュレ　平茸　揚げ麩　胡麻和え

中段
秋鮭万願寺味噌焼き　太刀魚豊年揚げ　湯葉豆腐

下段
牛筋煮　南瓜　小芋　人参　牛蒡　隠元

食事
炊き込み御飯　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
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

鱚一夜干し　蕪　花びら茸　大黒占地　ペコロス　オクラ　菊花ジュレ

御椀

萩真丈

強肴

鱧玉締め

八寸

秋鮭万願寺味噌焼き　太刀魚豊年揚げ　湯葉豆腐

月見豆腐　焼き茄子　無花果　林檎ジュレ　平茸　揚げ麩　胡麻和え

南蛮漬け　水雲酢　牛筋煮　南瓜　小芋　人参　牛蒡　隠元

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
秋鯖生寿司　柿　零余子　百合根　白和え　鱧の子寄せ

御椀
萩真丈　秋鮭　松茸

造里
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
鱧衣揚げ　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。

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

牛翁煮　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

～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
Dried Japanese whiting fish, Turnip, Hanabira mushroom,
Shimeji mushroom, Petit onion, Okra, Chrysanthemum flower jelly

Soup Dish
Minced fish dumpling

Bento Box
Top
Sashimi,
Egg tofu, Grilled eggplant, Fig with apple jelly,
Hiratake mushroom, Fried wheat gluten with sesame

Middle
Grilled autumn salmon with Manganji pepper miso,
Deep fried hairtail fish with sticky rice, Yuba tofu

Bottom
Simmered beef, Squash, Taro, Carrot, Burdock, Snap peas

Rice Dish
Steamed rice with seasonal ingredients, Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with matsutake mushroom（+ ¥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

Dried Japanese whiting fish, Turnip, Hanabira mushroom,
Shimeji mushroom, Petit onion, Okra, Chrysanthemum flower jelly

Soup Dish

Minced fish dumpling

Side Dish

Steamed egg with pike conger

Hassun

Grilled autumn salmon with Manganji pepper miso,
Deep fried hairtail fish with sticky rice, Yuba tofu
Egg tofu, Grilled eggplant, Fig with apple jelly,
Hiratake mushroom, Fried wheat gluten with sesame
Vinegared mozuku seaweed, Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,
Simmered beef, Squash, Taro, Carrot, Burdock, Snap peas

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
Autumn mackerel sushi, Jellied pike conger roe,
Persimmon, Yam bulbil, Lily bulb with mushed 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.

～NAGOMI～

Amuse

Appetizer

Mackerel sushi, Jellied pike conger roe,

Persimmon, Yam bulbil, Lily bulb with mushed 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.

～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 mushed 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 Red miso soup, Japanese pickled ※Steamed up about 20 minutes	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.