

風 ～KAZE～

食前のお愉しみ／先付／土瓶蒸し／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／土瓶蒸し／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

胡桃和え 栗 上人揚麩 安納芋 無花果
海老 あわび茸 花びら茸 林檎ジュレ 穴子小袖寿司

土瓶蒸し

きのこ真丈 松茸 鱧 銀杏

造里

二種盛り合わせ

焼物

秋鮭筋子雲掛け 丸十 きぬかつぎ 唐墨香煎
半熟卵 アンチョビ 柿なます
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

豊年饅頭 合鴨射込み 平茸 舞茸 焼き茄子すり流し

食事

芋御飯 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

雲子 焼き茄子 大黒占地 あわび茸 花びら茸 ポン酢ジュレ

御椀

甘鯛酒蒸し 松茸 紅葉人参 銀杏人参

造り

三種盛り合わせ

八寸

最中 胡桃味噌和え 燻製帆立 揚げ麩 壬生菜 胡麻和え
炙り鰯小袖寿司 柿なます

焼物

朴葉焼き 子持ち鮎 丸十 きぬかつぎ 唐墨香煎 鱧豊年揚げ 茸麴
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

東寺蒸し まなかつお西京焼き 菊花餡

食事

秋鮭御飯 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

雲子 焼き茄子 大黒占地 花びら茸 ポン酢ジュレ

土瓶蒸し

松茸 鰻

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

雲子 焼き茄子 あわび茸 花びら茸 ポン酢ジュレ 2,300

前菜三種盛り合わせ 2,800

造り

三種盛り合わせ 3,800

揚げ物

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

金目鯛柚庵焼き 2,800

秋鮭筋子雲 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

鱧衣揚げ 蓮根餅 鱧の子餡	2,500
---------------	-------

豊年饅頭 合鴨射込み 焼き茄子すり流し	2,200
---------------------	-------

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	4,000
------------------	-------

※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 / Dobin-Mushi / 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 / Dobin-Mushi / 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

Chestnut, Wheat gluten, Anno sweet potato,
Fig with walnut, Conger eel sushi,
Shrimp, Awabi mushroom, Hanabira mushroom with apple jelly

Dobin-Mushi

Minced fish dumpling with mushroom,
Matsutake mushroom, Pike conger, Gingko

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Grilled autumn salmon with salmon roe and grated radish,
Sweet potato, Taro with bottarga,
Soft-boiled egg, Anchovy, Vinegared persimmon
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Deep fried duck bun with sticky rice,
Hiratake mushroom, Maitake mushroom with grilled eggplant purée

Rice Dish

Steamed rice with sweet potato, 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

Cod roe, Grilled eggplant, Shimeji mushroom,
Awabi mushroom, Hanabira mushroom with ponzu vinegar jelly

Soup Dish

Steamed tilefish with sake, Matsutake mushroom, Carrot

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Hassun

Monaka with walnut miso, Smoked scallop,
Deep fried wheat gluten, Mibuna with sesame,
Seared Spanish mackerel sushi, Vinegared persimmon

Grilled Dish

Grilled sweetfish with roe, Sweet Potato, Taro with bottarga
Deep fried pike conger with sticky rice, Mushroom malt
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Steamed fish dumpling with yuba,
Grilled butterfish marinated in sweet miso
Chrysanthemum flower paste

Rice Dish

Steamed rice with autumn salmon, 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

Chestnut, Wheat gluten, Anno sweet potato,

Fig with walnut, Conger eel sushi,

Shrimp, Awabi mushroom, Hanabira mushroom with apple 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.

〜SHUN〜

Amuse

Appetizer

Cod roe, Grilled eggplant, Shimeji mushroom,
Hanabira mushroom with ponzu vinegar jelly

Dobin-Mushi

Matsutake mushroom, Pike conger

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Side Dish

Tempura

Matsutake mushroom with rice cracker

Grilled Dish

Grilled tilefish with crispy scales,
Deep fried awabi mushroom 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, Vinegared persimmon,
Vegetable with grated red turnip, Chestnut with walnut

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

Grilled Salmon marinated in Sweet Miso		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.

