

千 ～SEN～

食前のお愉しみ／先付／蒸し物／弁当箱／食事／デザート
7,500

階 ～KIZAHASHI～

食前のお愉しみ／先付／蒸し物／強肴／八寸／食事／デザート
7,800

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

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

燻製鰯 赤蕪霰酢 大黒占地 あわび茸 花びら茸 エリンギ 青梗菜

蒸し物

玉締め 秋鮭 蕪すり流し

弁当

上段

造里

筋子 壬生菜 菊花お浸し 胡桃和え 栗 安納芋 無花果 柿なます

中段

金目鯛柚庵焼き 鱈豊年揚げ 湯葉味噌漬け

下段

鱧衣揚げ 蓮根餅 平茸 舞茸 隠元 鱧の子餡

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

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

燻製鰯 赤蕪霰酢 大黒占地 あわび茸 花びら茸 エリンギ 青梗菜

蒸し物

玉締め 秋鮭 蕪すり流し

強肴

松茸霰揚げ 茄子 新丸十 霰仕立て

八寸

金目鯛柚庵焼き 鱈豊年揚げ 湯葉味噌漬け
筋子 壬生菜 菊花お浸し 胡桃和え 栗 安納芋 無花果 柿なます
南蛮漬け 水雲酢 鰻衣揚げ 蓮根餅 平茸 舞茸 隠元 鰻の子餡

食事

手毬寿司 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

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 鰻 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。

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

〜SEN〜

Amuse / Appetizer / Steamed Dish / Bento Box / Rice Dish / Desserts

7,500

〜KIZAHASHI〜

Amuse / Appetizer / Steamed Dish / Hassun / Rice Dish / Desserts

7,800

〜KAZE〜

Amuse / Appetizer / Dobin-Mushi / 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

Smoked Spanish mackerel, Shimeji mushroom,
Awabi mushroom, Hanabira mushroom,
King trumpet mushroom, Bok choy with red turnip vinegar

Steamed Dish

Steamed egg with turnip purée, Autumn salmon

Bento Box

Top

Sashimi,
Boiled salmon roe, Mibuna, Chrysanthemum flower,
Chestnut, Anno sweet potato, Fig with walnut, Vinegared persimmon

Middle

Grilled golden eye snapper marinated in soy sauce and citrus,
Deep fried whiting fish with sticky rice, Yuba marinated in miso

Bottom

Deep fried pike conger, Mochi made with lotus root, Hiratake mushroom,
Maitake mushroom, Green beans with pike conger roe paste

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

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

Smoked Spanish mackerel, Shimeji mushroom,
Awabi mushroom, Hanabira mushroom,
King trumpet mushroom, Bok choy with red turnip vinegar

Steamed Dish

Steamed egg with turnip purée, Autumn salmon

Side Dish

Deep fried matsutake mushroom with rice cracker,
Eggplant, Sweet potato with grated radish

Hassun

Grilled golden eye snapper marinated in soy sauce and citrus,
Deep fried whiting fish with sticky rice, Yuba marinated in miso,
Boiled salmon roe, Mibuna, Chrysanthemum flower,
Chestnut, Anno sweet potato, Fig with walnut, Vinegared persimmon,
Vinegared mozuku seaweed, Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,
Deep fried pike conger, Mochi made with lotus root, Hiratake mushroom,
Maitake mushroom, Green beans with pike conger roe paste

Rice Dish

Temari sushi, 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

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.

~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.

〜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.

