

風 ～KAZE～

食前のお愉しみ／先付／御椀／造里／焼物／小鍋／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／御椀／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

穴子小袖寿司 モロヘイヤ つるむらさき 順才 お浸し
ホワイトアスパラ寄せ 蛤ジュレ

御椀

青実山椒真丈 鱧

造里

二種盛り合わせ

焼物

伊佐木柚庵焼き 丸茄子 筍饅頭 青海苔吉野仕立て
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

小鍋

鯛 鯛の子 白子 冬瓜 加賀太胡瓜 汐仕立て

食事

鶏新牛蒡御飯 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。

華～HANA～

食前のお愉しみ

先付

穴子 焼き茄子寄せ 鮑含め煮 加賀太胡瓜 白芋茎 雲丹味噌

御椀

鱧 冬瓜

造里

三種盛り合わせ

八寸

真蛸 青瓜 紫蘇ジュレ とり貝 しろ菜 辛子酢味噌
つるむらさき モロヘイヤ 順才 お浸し 白海老かき揚げ

焼物

眼張唐墨香煎焼き アスパラ 新玉葱 コシアブラ天婦羅 蛍鳥賊ソース
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

稚鮎衣揚げ 春キャベツすり流し 蕪 丸茄子 ズッキーニ トマト

食事

筍桜海老御飯 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

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

穴子 焼き茄子寄せ 鮑含め煮 加賀太胡瓜 白芋茎 雲丹味噌

御椀

鱧 冬瓜

造里

三種盛り合わせ

強肴

鮪鰯焼き 新玉葱

焼物

黒毛和牛フィレ岩塩焼き 丸茄子 アスパラ

温物

虎魚衣揚げ 蕪 ズッキーニ スナッフエンドウ 雲仕立て

食事

鯛桜海老御飯 香の物 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

鱧落とし 加賀太胡瓜 順才 モロヘイヤ 精進仕立て 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 2,500
(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

鮎魚女鶯焼き 2,300

眼張唐墨香煎焼き 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

稚鮎衣揚げ 春キャベツすり流し 丸茄子 ズッキーニ 2,400

小鍋仕立て 鯛 鯛の子 白子 冬瓜 セリ 2,200

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物 2,300

鶏新牛蒡御飯(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

Conger eel sushi, Simmered Jew's mallow, Spinach, Water shield,
Jellied white asparagus and clam

Soup Dish

Green Japanese pepper fish cake, Pike conger

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Grilled grunt fish with soy sauce, Eggplant,
Steamed bamboo shoot dumpling, Nori seaweed with kudzu starch sauce
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Hot pot

Clear soup with sea bream,
Sea bream roe, Sea bream milt, Winter melon, Cucumber

Rice Dish

Steamed rice with chicken and young burdock,
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.

~ HANA ~

Amuse

Appetizer

Conger eel, Grilled eggplant jelly,
Simmered abalone, Cucumber, White taro stem with sea urchin miso

Soup Dish

Pike conger, Winter melon

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Hassun

Octopus, Green melon with Japanese basil jelly,
Japanese cockle, Chinese cabbage with Japanese mustard vinegar miso,
Simmered Spinach, Jew's mallow, water shield,
Deep fried grass shrimp

Grilled Dish

Grilled rockfish with bottarga,
Asparagus, Spring onion, Japanese wild vegetable tempura,
Firefly squid sauce
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Deep fried young sweet fish, Spring cabbage purée,
Turnip, Eggplant, Zucchini, Tomato

Rice Dish

Steamed rice with bamboo shoot and Sakura shrimp,
Red miso soup, Japanese pickles
or Eel rice (+ ¥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

Conger eel sushi, Simmered Jew's mallow, Spinach, Water shield,
Jellied white asparagus and clam

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

Conger eel, Grilled eggplant jelly,
Simmered abalone, Cucumber, White taro stem with sea urchin miso

Soup Dish

Pike conger, Winter melon

Sashimi

Assorted 3 types of sashimi

Side Dish

Grilled tuna with flavored sauce, Spring onion

Grilled Dish

Grilled Japanese beef fillet with rock salt, Eggplant, Asparagus

Warm Dish

Deep fried stonefish, Turnip, Zucchini, Snap peas with grated radish

Rice Dish

Steamed rice with sea bream and Sakura shrimp,
Red miso soup, Japanese pickles

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

Green melon with sesame paste, Yuba tofu with olive oil and salt

Boiled Jew's mallow, Spinach, Vinegared Japanese ginger sushi

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		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.

