

千 ～SEN～

食前のお愉しみ／先付／御椀／弁当箱／食事／デザート
5,800

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／小鍋／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

鱧 順才 加賀太胡瓜 モロヘイヤ つるむらさき

御椀

若筍真丈

弁当

上段

造里

小茄子 雲丹味噌 白芋茎 蛭烏賊ソース 青瓜胡麻和え

中段

鮎魚女鶯焼き 白魚磯部揚げ 路佃煮

下段

玉締め 鯛 鯛の子 白子 湯葉餡

食事

新生姜ちりめん御飯 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

5,800

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。

階～KIZAHASHI～

食前のお愉しみ

先付

鱧 順才 加賀太胡瓜 モロヘイヤ つるむらさき

御椀

若筍真丈

強肴

眼張衣揚げ 丸茄子 アスパラ 雲仕立て

八寸

鮎魚女鶯焼き 白魚磯部揚げ 露佃煮
小茄子 雲丹味噌 白芋茎 蛭烏賊ソース 青瓜胡麻和え
水雲酢 南蛮漬け 玉締め 鯛 鯛の子 白子 湯葉餡

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

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。

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

~SEN~

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

5,800

~KIZAHASHI~

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Hassun / Rice Dish / Desserts

7,800

~KAZE~

Amuse / Appetizer / Soup Dish / Sashimi / Grilled Dish / Hot pot / 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

Pike conger, Water shield, Cucumber, Jew's mallow, Spinach

Soup Dish

Bamboo shoot and wakame seaweed fish cake

Bento Box

Top

Sashimi,

Baby eggplant with sea urchin miso,

White taro stem, Firefly squid sauce, Green melon with sesame paste

Middle

Grilled greenling fish with green peas purée and rice malt,

Deep fried icefish with nori seaweed, Simmered butterbur in soy sauce

Bottom

Steamed egg with sea bream, Sea bream roe, Sea bream milt,

Yuba with savory sauce

Rice Dish

Steamed rice with young ginger and young sardines,

Red miso soup, Japanese pickles

or Eel rice (+ ¥3,000)

Dessert of the day

or Warabimochi with coffee or black tea (+ ¥1,500)

5,800

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.

~KIZAHASHI~

Amuse

Appetizer

Pike conger, Water shield, Cucumber, Jew's mallow, Spinach

Soup Dish

Bamboo shoot and wakame seaweed fish cake

Side Dish

Deep fried rockfish, Eggplant, Asparagus with grated radish

Hassun

Grilled greenling fish with green peas purée and rice malt,
Deep fried icefish with nori seaweed, Simmered butterbur in soy sauce,
Baby eggplant with sea urchin miso, White taro stem, Firefly squid sauce,
Green melon with sesame paste, Vinegared mozuku seaweed,
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,
Steamed egg with sea bream, Sea bream roe, Sea bream milt,
Yuba with savory sauce

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

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.

~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.

~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 Red miso soup, Japanese pickled <u>※Steamed up about 20 minutes</u>		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.