

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／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

鱧 トマト麴 オクラ 水茄子 順才

御椀

青実山椒真丈

弁当

上段

造里

赤芋茎胡麻和え 青瓜梅肉和え 糸瓜 モロヘイヤ 精進仕立て

中段

鱸酒盗焼き 新蓮根 辛子味噌 湯葉 雲丹味噌

下段

眼張オランダ煮 冬瓜 蕪 スナップエンドウ

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

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 トマト麴 オクラ 水茄子 順才

御椀

青実山椒真丈

強肴

鮎衣揚げ 賀茂茄子 ズッキーニ 吉野仕立て

八寸

鱸酒盗焼き 新蓮根 辛子味噌 湯葉 雲丹味噌
赤芋茎胡麻和え 青瓜梅肉和え 糸瓜 モロヘイヤ 精進仕立て
水雲酢 南蛮漬け 眼張オランダ煮 冬瓜 蕪 スナップエンドウ

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

鱸炙り とんぶりトロロ 真蛸 青瓜 赤紫蘇ジュレ 煮穴子焼き茄子寄せ

御椀

鱧 蕪 沢煮仕立て

造里

二種盛り合わせ

焼物

若鮎 賀茂茄子 ズッキーニ

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

太刀魚衣揚げ 万願寺唐辛子すり流し 冬瓜 白芋茎 湯葉

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

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

炙り伊佐木 ズッキーニ 水茄子 フルーツトマト 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

鱸酒盗焼き 2,300

鮎岩塩焼き (二本) 2,400

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

太刀魚衣揚げ 万願寺唐辛子すり流し 冬瓜 白芋茎 2,400

眼張オランダ煮 冬瓜 蕪 2,200

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物 2,300

玉蜀黍御飯(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 / 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

Pike conger, Tomato malt, Okura, Eggplant, Water shield

Soup Dish

Green Japanese pepper fish cake

Bento Box

Top

Sashimi,

Red taro stem with sesame paste, Green melon with plum

Spaghetti squash, Jew's mallow with vegetable dashi

Middle

Grilled sea bass with salted bonito guts,

Young lotus root with Japanese mustard miso, Tofu skin with sea urchin miso

Bottom

Simmered rockfish, Winter melon, Turnip, Snap peas

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)

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, Tomato malt, Okura, Eggplant, Water shield

Soup Dish

Green Japanese pepper fish cake

Side Dish

Deep fried sweet fish, Eggplant, Zucchini with kudzu starch sauce

Hassun

Grilled sea bass with salted bonito guts,

Young lotus root with Japanese mustard miso, Tofu skin with sea urchin miso,

Red taro stem with sesame paste, Green melon with plum

Spaghetti squash, Jew's mallow with vegetable dashi,

Vinegared mozuku seaweed, Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,

Simmered rockfish, Winter melon, Turnip, 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

Seared sea bass, Grated yam and kochia,
Octopus, Green melon with red perilla jelly,
Jerried conger eel and grilled eggplant

Soup Dish

Pike conger, Turnip

Sashimi

Assorted 2 types of sashimi

Grilled Dish

Young sweet fish, Eggplant, Zucchini
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Deep fried hairtail with Manganji sweet pepper purée,
Winter melon, White taro stem, Tofu skin

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)

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

Seared sea bass, Grated yam and kochia,
Octopus, Green melon with red perilla jelly,
Jerried conger eel and grilled eggplant

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 plum, Chinese cabbage with sesame paste,
Vegetable sushi, Spaghetti squash, Jew's mallow with vegetable dashi

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.