

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

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

限定会席 ～GENTEI KAISEKI～

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

鰐 伏見唐辛子 コリンキー オクラ ヤングコーン トマト麴ジュレ

御椀

鱸 冬瓜 赤芋茎 三つ葉 柚子

造り

二種盛り合わせ

焼物

鮎岩塩焼き 枝豆 玉蜀黍 寄せ 粽寿司

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

車海老 ズッキーニ 賀茂茄子 万願寺唐辛子 雲仕立て

食事

新蓮根御飯 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

炙り帆立 賀茂茄子釜 オクラ コリンキー ヤングコーン
トマト 共地ジュレ

御碗

鰐 冬瓜 順才 白瓜 梅肉 柚子

造里

三種盛り合わせ

八寸

合鴨赤ワイン煮 無花果 炙り鱈 錦糸瓜 青瓜 赤紫蘇ジュレ
万願寺じゃこ土佐和え 粽寿司

焼物

鮎魚女アスパラ射込み焼き 煮穴子 金時草 白芋茎 胡瓜酢
+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

鱸カダイフ揚げ 玉蜀黍すり流し

食事

鮎御飯 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。

限定会席

食前のお愉しみ

先付

鰻 青瓜 トマト オクラ コリンキー ヤングコーン 赤紫蘇ジュレ

御椀

鱸 冬瓜 順才

造り

三種盛り合わせ

強肴

鮎 新蓮根 ズッキーニ 雲仕立て

焼物

国産黒毛和牛フィレ 無花果 玉蜀黍

温物

煮鮑 賀茂茄子 伏見唐辛子

食事

鰻御飯 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

蛸 オクラ ズッキーニ ヤングコーン 赤紫蘇ジュレ 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 2,500
(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

若鮎岩塩焼き 2本 2,600

鱸アボカド味噌焼き 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

牛蒡煮 冬瓜 南瓜 小芋 スナップエンドウ	2,200
-----------------------	-------

車海老 賀茂茄子 ズッキーニ 雲仕立て	2,400
---------------------	-------

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	3,000
-------------------	-------

※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 / 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

〜GENTEI KAISEKI〜

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, Fushimi sweet green pepper, Okura, Baby corn, Colinky,
Tomato and koji jelly

Soup Dish

Sea bass, Winter melon, Taro stem, Japanese honewort, Yuzu

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled Sweetfish with rock salt,
Corn, Edamame, Sushi wrapped in bamboo leaves
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Japanese tiger prawn, Zucchini, Eggplant,
Manganji sweet pepper with grated radish

Rice Dish

Steamed rice with young lotus root, Red miso soup, Japanese pickles
or Eel rice (+ ¥3,000)
Red miso soup, Japanese pickles

Desserts 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

Grilled scallops, Eggplant, Tomato, Baby corn, Okura, Colinky,
Jelly made from own broth

Soup Dish

Conger eel, Water shield, Winter melon, White cucumber, Plum, Yuzu

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Hassun

Simmered duck in red wine,
Grilled sand borer, Cucumber, Spaghetti squash, Red perilla jelly
Manganji sweet pepper, Young sardines
Sushi wrapped in bamboo leaves

Grilled Dish

Grilled Fat greenling with asparagus,
Sea eel, Okinawan spinach, Taro stem, Vinegared cucumber
or Grilled Wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Deep fried Sea bass with kadaif, Corn purée

Rice Dish

Steamed rice with sweetfish,
Red miso soup, Japanese pickles
or Eel rice (+ ¥3,000)
Red miso soup, Japanese pickles

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, Fushimi sweet green pepper, Okura, Baby corn, Colinky,
Tomato and koji 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.

〜GENTEI KAISEKI〜

Amuse

Appetizer

Eel, Cucumber, Tomato, Colinky, Okura, Baby corn,
Red perilla jelly

Soup Dish

Sea bass, Winter melon, Water shield

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi

Side Dish

Sweetfish, Young lotus root, Zucchini with grated radish

Grilled Dish

Grilled Wagyu beef fillet, Fig, Corn

Warm Dish

Simmered Abalone, Eggplant, Fushimi sweet pepper

Rice Dish

Eel rice, 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.

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

Appetizer

Appetizer of the Day	2,500
----------------------	-------

Sashimi

Assorted 3 types of Sashimi	4,000
-----------------------------	-------

Deep fried Dish

5 types of Deep fried Tempura (2 prawn, 1 seafood, 3 vegetable)	4,000
--	-------

Assorted Vegetable Tempura (5 varieties 2pieces each)	3,500
---	-------

Chicken Cutlet	3,500
----------------	-------

Warm Dish

Beef Sukiyaki	5,300
---------------	-------

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 Sikyo Miso (2pieces with garnish)		3,500
Chicken Teriyaki		3,500
Kuroge Wagyu Fillet	50g	6,000
	100g	12,000
	200g	24,000
Savory Rolled Egg Omelet		2,300

Rice Dish

Rice cooked with ingredients of the Day	3,500
Red miso soup, Japanese pickled	
<u>※Steamed up about 20 minutes</u>	
Eel rice, Red miso soup, Japanese pickled	5,500

Sushi

Nigiri Sushi 10pieces (Tuna 2pieces, Salmon 2pieces, Shrimp 2pieces, Other 4pieces)	5,800
Chirashi sushi	4,200

Dessert

Ice cream	1,000
Fruits	1,800
Warabimochi	1,800

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.