

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

蛸 オクラ ブッキーニ コリンキー 金時草 ヤングコーン 赤紫蘇ジュレ

御碗

鰻 赤芋茎 三つ葉

弁当

上段

造里

順才酢 無花果 帆立 錦糸瓜 青瓜 青梅ジュレ 京唐菜 湯葉 お浸し

中段

鱸アボカド味噌焼き 湯葉 枝豆寄せ 鰻フライ

下段

牛蒡煮 冬瓜 南瓜 小芋 スナップエンドウ

御飯

玉蜀黍御飯 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

蛸 オクラ ブッキーニ コリンキー 金時草 ヤングコーン 赤紫蘇ジュレ

御椀

鰻 赤芋茎 三つ葉

強肴

穴子柳川鍋

八寸

順才酢 無花果 帆立 錦糸瓜 青瓜 青梅ジュレ

京唐菜 湯葉 お浸し 南蛮漬け 水雲酢

鱸アボカド味噌焼き 湯葉 枝豆寄せ 鰻フライ

牛蒡煮 冬瓜 南瓜 小芋 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

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。

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 2,500

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

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 ブッキーニ 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

〜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

Octopus, Okura, Zucchini, Colinky, Okinawan spinach, Baby corn
Red perilla jelly

Soup Dish

Conger eel, Taro stem, Japanese honewort

Bento Box

Top

Sashimi, Vinegared water shield,
Fig, Scallops, Spaghetti squash, Cucumber, Plum jelly
Kyoto mustard greens, Yuba in dashi broth

Middle

Grilled Sea bass with avocabo miso, Yuba, Edamame,
Deep fried conger eel

Bottom

Simmered beef with grated yam,
Winter melon, Taro, Squash, Snap pea

Rice Dish

Steamed rice with corn
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)

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

Octopus, Okura, Zucchini, Colinky, Okinawan spinach, Baby corn
Red perilla jelly

Soup Dish

Conger eel, Taro stem, Japanese honewort

Side Dish

Yanagawa- style hot pot, Sea eel with egg

Hassun

Vinegared water shield,
Fig, Scallops, Spaghetti squash, Cucumber, Plum jelly
Kyoto mustard greens, Yuba in dashi broth
Grilled Sea bass with avocabo miso, Yuba, Edamame,
Deep fried conger ell, Vinegared mozuku seaweed,
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce
Simmered beef with grated yam,
Winter melon, Taro, Squash, Snap pea

Rice Dish

Temari sushi, Sweet pickled ginger, Red miso soup

Desserts 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, 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.

~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.

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 shrimp, 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
Chirashizushi	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.