

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

蛤汐仕立て 花びら茸 舞茸 焼き茄子 大黒占地
カリフラワー 白菜菜 蛤ジュレ

御椀

浅利真丈 蕪すり流し

弁当

上段

造里

河豚煮凝り 菊芋 安納芋 芽キャベツ 肉味噌田楽
柿 林檎 白和え

中段

鰯粗味噌柚庵焼き 風呂吹き丸大根 柚子味噌
公魚 海老芋 霰揚げ

下段

鯛蕪

食事

梅ちりめん御飯 香の物 赤出汁
+3,000円で蟹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

蛤汐仕立て 花びら茸 舞茸 焼き茄子 大黒占地
カリフラワー 白菜菜 蛤ジュレ

御椀

浅利真丈 蕪すり流し

強肴

真鱈 雲子 玉締め 蟹餡掛け

八寸

河豚煮凝り 菊芋 安納芋 芽キャベツ 肉味噌田楽
柿 林檎 白和え
鰯粗味噌柚庵焼き 風呂吹き丸大根 柚子味噌
水雲酢 南蛮漬け 公魚 海老芋 霰揚げ 鯛蕪

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

鰯昆布締め 芽キャベツ 白菜菜 蕪麴
ペコロス ブロッコリー 塩ポン酢ジュレ

御椀

鯛 蕪蒸し

造り

二種盛り合わせ

焼物

帆立柚子味噌焼き

+2,800円で京都産黒毛和牛フィレに変更致します

温物

土瓶蒸し 真鱈 雲子 茸

食事

鶏根菜御飯 香の物 赤出汁

+3,000円で蟹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

蛤汐仕立て 花びら茸 舞茸 焼き茄子 蛤ジュレ 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

鰯粗味噌柚庵焼き 2,300

甘鯛若狭焼き 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

鯛燕	2,200
まながつお丹波蒸し	2,400

御飯

釜炊き白御飯(二合) 赤出汁 香の物	2,300
鳥根菜御飯(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

Clam, Hanabira mushroom, Maitake mushroom, Grilled eggplant,
Shimeji mushroom, Cauliflower, Chinese cabbage, Clam jelly

Soup Dish

Minced clam dumpling, Turnip purée

Bento Box

Top

Sashimi, Jellyed pufferfish,
Jerusalem artichoke, Anno sweet potato, Brussels sprout with meat miso,
Persimmon and apple with tofu paste

Middle

Grilled Yellowtail with miso and sweet soy sauce,
Simmered radish with yuzu miso,
Deep fried smelt and shrimp-shaped taro with rice cracker

Bottom

Simmered seabream, Turnip

Rice Dish

Steamed rice with plum and young sardine, Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with crab (+ ¥3,000)

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

Clam, Hanabira mushroom, Maitake mushroom, Grilled eggplant,
Shimeji mushroom, Cauliflower, Chinese cabbage, Clam jelly

Soup Dish

Minced clam dumpling, Turnip purée

Side Dish

Steamed egg, Cod, Cod roe, Crab with starchy sauce

Hassun

Grilled Yellowtail with miso and sweet soy sauce,
Simmered radish with yuzu miso, Jellied pufferfish,
Jerusalem artichoke, Anno sweet potato, Brussels sprout with meat miso,
Persimmon and apple with tofu paste
Vinegared mozuku seaweed,
Deep fried fish marinated in spicy vinegar sauce,
Deep fried smelt and shrimp-shaped taro with rice cracker,
Simmered seabream, Turnip

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

Kelp cured yellowtail, Brussels sprout, Chinese cabbage,
Turnip malt, Pecoros, Broccoli, Salt ponzu vinegar jelly

Soup Dish

Simmered seabream, Turnip

Sashimi

Assorted 2 types of Sashimi

Grilled Dish

Grilled scallop with yuzu miso
or Grilled wagyu beef fillet (+ ¥2,800)

Warm Dish

Cod, Cod roe, Mushroom

Rice Dish

Steamed rice with Chicken and roots, Red miso soup, Japanese pickles
or Steamed rice with crab (+ ¥3,000)

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

Kelp cured yellowtail, Brussels sprout, Chinese cabbage,
Turnip malt, Pecorinos, Broccoli, Salt ponzu vinegar 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

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 (Tuna 3pieces, Salmon 3pieces, Shrimp 3pieces)	5,800
--	-------

Chirashizushi	4,200
---------------	-------

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
---	-------

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.