



紅水 KOSUI

芹と赤蒟蒻の白和え 焼き椎茸と薄揚げのぬた和え
鰯香梅煮土佐和え 黒豆百合根羹
Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 炙り雲子のお椀
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce
or Soup with grilled cod milt

鮪 紅芯大根 アボカドのサラダ
Avocado salad with tuna and watermelon radish

季節の焼き野菜
薺菜 新里ねぎ 市毛農園のさつまいも
Grilled vegetables
brassica juncea, Nissato green onion, sweet potato from Ibaraki

神戸牛 / Kobe beef

フィレ 100g または サーロイン 120g
tenderloin 100g or sirloin 120g

* + 20g につき +¥5,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ¥5,000 per 20g.

ガーリックライス または 自家製じゃこ山椒の焼き御飯
赤出汁 香の物
Fried garlic rice or
Fried rice with dried young sardines and Japanese pepper
Miso soup, Japanese pickles

和栗のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Waguri Mont Blanc
with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

コーヒー、紅茶 または 煎茶
Coffee, tea or green tea

¥33,000

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

紫水 SHISUI

芹と赤蒟蒻の白和え 焼き椎茸と薄揚げのぬた和え
鰯香梅煮土佐和え 黒豆百合根羹

Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 炙り雲子のお椀
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce
or Soup with grilled cod milt

鮓 紅芯大根 アボカドのサラダ
Avocado salad with tuna and watermelon radish

季節の焼き野菜
薺菜 新里ねぎ 市毛農園のさつまいも
Grilled vegetables
brassica juncea, Nissato green onion, sweet potato from Ibaraki

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g または サーロイン 120g
tenderloin 100g or sirloin 120g

* + 20g につき +¥3,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ¥3,000 per 20g.

ガーリックライス または 自家製じゃこ山椒の焼き御飯
赤出汁 香の物
Fried garlic rice or
Fried rice with dried young sardines and Japanese pepper
Miso soup, Japanese pickles

和栗のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Waguri Mont Blanc
with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

コーヒー、紅茶 または 煎茶
Coffee, tea or green tea

¥27,000

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

碧水 HEKISUI

甘海老昆布〆 菜種 うるい こごみ 日向夏
黄味酢 美味出汁ゼリー

Kelp-marinated sweet shrimp, canola flower, hosta montana, ostrich fern,
summer orange with egg yolk and vinegar sauce, dashi jelly

和田倉より 海老芋饅頭鶏射込みのお椀
Soup with chicken-stuffed taro bun

本鮓の薄造り
Thinly sliced tuna

鱈の白子 徳島産椎茸
Grilled cod milt and shiitake mushroom from Tokushima

伊勢海老 金沢春菊
Grilled lobster and garland chrysanthemum from Ishikawa

季節の焼き野菜
薺菜 新里ねぎ 市毛農園のさつまいも
Grilled vegetables
brassica juncea, Nissato green onion, sweet potato from Ibaraki

黒毛和牛 / Wagyu

フィレ 100g または サーロイン 120g ¥29,000
tenderloin 100g or sirloin 120g

* + 20g につき +¥1,500 にてサイズ変更も承ります。

*Beef portions may be enlarged for an additional ¥1,500 per 20g.

神戸牛 / Kobe beef

フィレ 100g または サーロイン 120g ¥43,000
tenderloin 100g or sirloin 120g

* + 20g につき +¥5,000 にてサイズ変更も承ります。

*Beef portions may be enlarged for an additional ¥5,000 per 20g.

ガーリックライス または 自家製じゃこ山椒の焼き御飯
赤出汁 香の物
Fried garlic rice or

Fried rice with dried young sardines and Japanese pepper
Miso soup, Japanese pickles

和栗のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Waguri Mont Blanc
with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm

コーヒー、紅茶 または 煎茶
Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

緑水 RYOKUSUI

甘海老昆布〆 菜種 うるい こごみ 日向夏
黄味酢 美味出汁ゼリー

Kelp-marinated sweet shrimp, canola flower, hosta montana, ostrich fern,
summer orange with egg yolk and vinegar sauce, dashi jelly

和田倉より 海老芋饅頭鶏射込みのお椀
Soup with chicken-stuffed taro bun

白身魚の薄造り 唐墨
Thinly sliced white fish with dried mullet roe

鱈の白子 徳島産椎茸
Grilled cod milt and shiitake mushroom from Tokushima

近海産鮑 肝と青さ海苔のソース 白神舞茸
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce, maitake mushroom

季節の焼き野菜
薺菜 新里ねぎ 市毛農園のさつまいも
Grilled vegetables

brassica juncea, Nissasto green onion, sweet potato from Ibaraki

黒毛和牛 / Wagyu

フィレ 100g または サーロイン 120g ¥24,000
tenderloin 100g or sirloin 120g

* + 20g につき +¥1,500 にてサイズ変更も承ります。

*Beef portions may be enlarged for an additional ¥1,500 per 20g.

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g または サーロイン 120g ¥32,000
tenderloin 100g or sirloin 120g

* + 20g につき +¥3,000 にてサイズ変更も承ります。

*Beef portions may be enlarged for an additional ¥3,000 per 20g.

ガーリックライス または 自家製じゃこ山椒の焼き御飯
赤出汁 香の物
Fried garlic rice or
Fried rice with dried young sardines and Japanese pepper
Miso soup, Japanese pickles

加賀ほうじ茶のクレームブリュレ ヴァニラアイスクリーム
Roasted green tea crème brûlée with vanilla ice cream

コーヒー、紅茶 または 煎茶
Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

白水 HAKUSUI

法蓮草豆腐 才卷海老 うるい
利休あん 美味出汁ゼリー 生姜
Spinach tofu, shrimp, hosta montana
with sesame sauce, dashi jelly and ginger

和田倉より 眼張かぶら蒸しのお椀
Soup with steamed black rockfish and grated turnip with jew's ear

富山湾産白えびのサラダ
Warm salad with Japanese glass shrimp from Toyama

車海老 または お魚料理
Grilled prawn or Grilled fish of the day

季節の焼き野菜
薔薇 新里ねぎ 市毛農園のさつまいも
Grilled vegetables
brassica juncea, Nissato green onion, sweet potato from Ibaraki

黒毛和牛 / Wagyu

フィレ 100g または サーロイン 120g ¥20,000
tenderloin 100g or sirloin 120g

* + 20g につき +¥1,500 にてサイズ変更も承ります。

*Beef portions may be enlarged for an additional ¥1,500 per 20g.

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g または サーロイン 120g ¥28,000
tenderloin 100g or sirloin 120g

* + 20g につき +¥3,000 にてサイズ変更も承ります。

*Beef portions may be enlarged for an additional ¥3,000 per 20g.

ガーリックライス または 自家製じゃこ山椒の焼き御飯
赤出汁 香の物
Fried garlic rice or
Fried rice with dried young sardines and Japanese pepper
Miso soup, Japanese pickles

柚子のジュレとアイスクリーム 北海道産発酵クリーム
Yuzu jelly and ice cream with cultured cream from Hokkaido

コーヒー、紅茶 または 煎茶
Coffee, tea or green tea

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

アラカルト A LA CARTE

【おすすめの一品料理 / Recommendation】

フォアグラ 赤味噌ソース Grilled foie gras with miso	¥2,600
松阪牛の炙り寿司 Matsusaka beef sushi	¥1,500

【野菜 / Vegetables】

季節の焼き野菜 Grilled vegetables	¥2,500
フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs	¥1,700
フレッシュハーブの彩りサラダ Salad of fresh herbs	¥1,000

【海鮮 / Seafood】

近海産鮑 Abalone	1ヶ 150g 1 piece 150g	¥7,200
伊勢海老 Lobster	1尾 400g 1 piece 400g	¥21,500
車海老 Prawn	1尾 50g 1 piece 50g	¥4,400
帆立貝 Scallop	2ヶ 50g 2 pieces 50g	¥2,200
本日のお魚料理 Fish of the day	120g	¥3,900 ~

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

【銘柄牛 / Branded beef】

神戸牛フィレ Kobe beef tenderloin	100g	¥29,000
神戸牛サーロイン Kobe beef sirloin	100g	¥26,000
松阪牛フィレ Matsusaka beef tenderloin	100g	¥18,000
松阪牛サーロイン Matsusaka beef sirloin	100g	¥16,000

【黒毛和牛 / Wagyu】

黒毛和牛フィレ Wagyu tenderloin	100g	¥9,000
黒毛和牛サーロイン Wagyu sirloin	100g	¥8,000

【食事 / Rice set】

白御飯 Steamed rice, miso soup and Japanese pickles	赤出汁 香の物	¥1,650
ガーリックライス Fried garlic rice, miso soup and Japanese pickles	赤出汁 香の物	¥2,200
自家製じゃこ山椒の焼き御飯 Fried rice with dried young sardines and Japanese pepper miso soup and Japanese pickles	赤出汁 香の物	¥2,200

【デザート / Dessert】

柚子のジュレとアイスクリーム Yuzu jelly and ice cream with cultured cream from Hokkaido	北海道産発酵クリーム	¥1,400
加賀ほうじ茶のクレームブリュレ Roasted green tea crème brûlée	ヴァニラアイスクリーム	¥1,600
和栗のモンブラン Waguri Mont Blanc with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm		¥1,800

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.