



## 紅水 KOSUI

胡瓜 海月 椎茸胡麻酢和え 新萼菜 金時草 山葵とろろ  
あおり烏賊 独活 唐墨和え  
Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青き海苔のソース または 筍真丈と帆立貝焼き霜のお椀  
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce  
or Soup with bamboo shoot dumpling and scallop

鮪 アヴォカドのサラダ  
Avocado salad with tuna

季節の焼き野菜  
ホワイトアスパラガス 舞茸  
Grilled vegetables  
white asparagus, maitake mushroom

### 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 鮭と枝豆の焼き御飯  
赤出汁 香の物  
Fried garlic rice or Fried rice with horse mackerel and edamame  
Miso soup, Japanese pickles

抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム  
Matcha 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

胡瓜 海月 椎茸胡麻酢和え 新萻菜 金時草 山葵とろろ  
あおり烏賊 独活 唐墨和え  
Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青き海苔のソース または 筍真丈と帆立貝焼き霜のお椀  
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce  
or Soup with bamboo shoot dumpling and scallop

鮪 アヴォカドのサラダ  
Avocado salad with tuna

季節の焼き野菜  
ホワイトアスパラガス 舞茸  
Grilled vegetables  
white asparagus, maitake mushroom

## 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 鱈と枝豆の焼き御飯  
赤出汁 香の物  
Fried garlic rice or Fried rice with horse mackerel and edamame  
Miso soup, Japanese pickles

抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム  
Matcha 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.

# 白水 HAKUSUI

蓬豆腐 水茄子 蛸焼き霜 オクラ  
美味出汁ゼリー 梅肉 振り柚子

Mugwort tofu, eggplant, seared octopus, okra  
with dashi jelly, plum and yuzu

和田倉より 筍真丈とひげなが海老のお椀  
Soup with bamboo shoot dumpling and shrimp

剣先烏賊と水茄子のサラダ  
Warm salad with swordtip squid and eggplant

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  
アスパラガス 舞茸  
Grilled vegetables  
asparagus, maitake mushroom

## 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 鱈と枝豆の焼き御飯  
赤出汁 香の物  
Fried garlic rice or Fried rice with horse mackerel and edamame  
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.

# 緑水 RYOKUSUI

汲み上げ湯葉 才巻海老 万願寺唐辛子 ヤングコーン  
美味出汁あん 山葵 振り柚子

Tofu skin, shrimp, green pepper, young corn  
with dashi sauce, wasabi and yuzu

和田倉より 筍真丈と帆立貝焼霜のお椀  
Soup with bamboo shoot dumpling and scallop

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

和牛カイノミ 塩葱とすき葱  
Grilled Wagyu flap meat with salted and sukiyaki-style leeks

近海産鮑 肝と青き海苔のソース  
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce

季節の焼き野菜  
新じゃがいも 舞茸 スナップエンドウ  
Grilled vegetables: new potato, maitake mushroom, snap peas

## 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 鱈と枝豆の焼き御飯  
赤出汁 香の物  
Fried garlic rice or Fried rice with horse mackerel and edamame  
Miso soup, Japanese pickle

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.

# 碧水 HEKISUI

汲み上げ湯葉 才巻海老 万願寺唐辛子 ヤングコーン  
美味出汁あん 山葵 振り柚子

Tofu skin, shrimp, green pepper, young corn  
with dashi sauce, wasabi and yuzu

和田倉より 筍真丈と帆立貝焼き霜のお椀  
Soup with bamboo shoot dumpling and scallop

本鮪の薄造り  
Thinly sliced tuna sashimi

和牛カイノミ 塩葱とすき葱  
Grilled Wagyu flap meat with salted and sukiyaki-style leeks

伊勢海老 小松菜  
Grilled lobster with ginger sauce and Japanese mustard spinach

季節の焼き野菜  
新じゃがいも 舞茸 スナップエンドウ  
Grilled vegetables: new potato, maitake mushroom, snap peas

## 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 鱈と枝豆の焼き御飯  
赤出汁 香の物  
Fried garlic rice or Fried rice with horse mackerel and edamame  
Miso soup, Japanese pickles

抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム  
Matcha 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.

# 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 貫 1 piece	¥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	ハーフ half-size	¥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
鱈と枝豆の焼き御飯 Fried rice with horse mackerel and edamame 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 with vanilla ice cream	ヴァニラアイスクリーム	¥1,600
抹茶のモンブラン Matcha Mont Blanc with Jersey cow milk ice cream from Obuse Dairy Farm	小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム	¥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.