



## 紫水 SHISUI

塩鰯みぞれ和え 芹と干し貝柱のお浸し  
蓮根と精進麩の黄味和え 擬製豆腐  
Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 海老南瓜真丈のお椀  
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce  
or Soup with shrimp and pumpkin dumpling

鮪 紅芯大根 アヴォカドのサラダ  
Avocado salad with tuna and watermelon radish

季節の焼き野菜  
市毛農園のさつまいも あやめ蕪 スティックセニョール  
Grilled vegetables  
(sweet potato from Ibaraki, turnip, broccolini)

### 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 干し貝柱のあんかけ焼き御飯  
赤出汁 香の物  
Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce  
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。

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.

# 沙 SYA

胡麻豆腐 蟹味噌和え 焼き葱 雲丹 美味出汁ゼリー  
Sesame tofu with crab miso, grilled leek, sea urchin with dashi jelly

和田倉より 慈姑真丈のお椀  
Soup with arrowhead dumpling

鱈の白子 天恵菇のディップ  
Grilled cod milt with minced mushroom

季節のサラダ  
Seasonal salad

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  
市毛農園のさつまいも あやめ蕪 スティックセニョール  
Grilled vegetables  
sweet potato from Ibaraki, turnip, broccolini

## 黒毛和牛 / Wagyu

フィレ 100g または サーロイン 120g  
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.

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ焼き御飯  
赤出汁 香の物  
Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce  
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

¥22,000

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。

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.

# 清 SEI

雲子 胡麻豆腐 袱紗胡瓜 焼き葱 ポン酢ゼリー  
Cod milt, sesame tofu, cucumber and grilled leek with citrus sauce jelly

和田倉より 海老南瓜真丈のお椀  
Soup with shrimp and pumpkin dumpling

フォアグラ 赤味噌ソース  
Grilled foie gras with miso

季節のサラダ  
Seasonal salad

北海道産蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース  
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce

季節の焼き野菜  
市毛農園のさつまいも あやめ蕪 スティックセニョール  
Grilled vegetables  
sweet potato from Ibaraki, turnip, broccolini

## 黒毛和牛 / Wagyu

フィレ 100g または サーロイン 120g  
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.

ガーリックライス または 干し貝柱のあんかけ焼き御飯  
赤出汁 香の物  
Fried garlic rice or Fried rice with dried scallop starchy sauce  
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

¥30,800

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。

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.

# 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】

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。

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.

### 【銘柄牛 / Branded beef】

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
干し貝柱のあんかけ焼き御飯 Fried rice with dried scallop starchy sauce, miso soup and Japanese pickles	赤出汁 香の物	¥2,200

### 【デザート / Dessert】

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
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。

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.