



紅水 KOSUI

焼き鯛みぞれ和え 焼き茄子の酒盗浸し
丘ひじき胡麻和え 蟹菊花寿司
Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 栗と零余子の真丈のお椀
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce
or Soup with chestnut and Japanese yam bulbil dumpling

鮪 京都産黒大根 アヴォカドのサラダ
Avocado salad with tuna and black radish from Kyoto

季節の焼き野菜
鳴門れんこん 天恵菇 石川産ブロッコリー
Grilled vegetables
(lotus root from Tokushima, shiitake mushroom, broccoli from Ishikawa)

神戸牛 / Kobe beef

フィレ 100g または サーロイン 120g ￥33,000
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 高菜と鮭の焼き御飯
赤出汁 香の物
Fried garlic rice or Fried rice with leaf mustard and salmon
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。

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.

紫水 SHISUI

焼き鯛みぞれ和え 焼き茄子の酒盗浸し
丘ひじき胡麻和え 蟹菊花寿司
Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 栗と零余子の真丈のお椀
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce
or Soup with chestnut and Japanese yam bulbil dumpling

鮪 京都産黒大根 アヴォカドのサラダ
Avocado salad with tuna and black radish from Kyoto

季節の焼き野菜
鳴門れんこん 天恵菇 石川産ブロッコリー
Grilled vegetables
(lotus root from Tokushima, shiitake mushroom, broccoli from Ishikawa)

松阪牛 / Matsusaka beef

フィレ 100g または サーロイン 120g ￥27,000
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 高菜と鮭の焼き御飯
赤出汁 香の物
Fried garlic rice or Fried rice with leaf mustard and salmon
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。

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.

白水 HAKUSUI

サーモン昆布メと青菜のお浸し 美味出汁ゼリー
Kelp-marinated salmon and green vegetables with soy sauce, dashi jelly

和田倉より 蓮根饅頭のお椀
Soup with lotus root bun

剣先烏賊と天恵菇のサラダ
Swordtip squid and shiitake mushroom warm 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
鳴門れんこん 鳴門金時 石川産ブロッコリー
Grilled vegetables
(lotus root from Tokushima, sweet potato, broccoli from Ishikawa)

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 高菜と鮭の焼き御飯
赤出汁 香の物
Fried garlic rice or Fried rice with leaf mustard and salmon
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。

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.

緑水 RYOKUSUI

銀杏豆腐と海老 美味出汁ゼリー
Ginkgo tofu and shrimp with dashi jelly

和田倉より 栗と零余子の真丈のお椀
Soup with chestnut and Japanese yam bulbil dumpling

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

かますと銀杏のつみれ みぞれ餡
Barracuda and ginkgo dumpling with grated radish and starchy sauce

近海産鮑 肝と青き海苔のソース 天恵菇
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce, shiitake mushroom

季節の焼き野菜
鳴門れんこん 鳴門金時 石川産ブロッコリー
Grilled vegetables
(lotus root from Tokushima, sweet potato, broccoli from Ishikawa)

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 高菜と鮭の焼き御飯
赤出汁 香の物
Fried garlic rice or Fried rice with leaf mustard and salmon
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。

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.

碧水 HEKISUI

銀杏豆腐と海老 美味出汁ゼリー
Ginkgo tofu and shrimp with dashi jelly

和田倉より 栗と零余子の真丈のお椀
Soup with chestnut and Japanese yam bulbil dumpling

本鮪の薄造り
Thinly sliced tuna

かますと銀杏のつみれ みぞれ餡
Barracuda and ginkgo dumpling with grated radish and starchy sauce

伊勢海老 石川産ブロッコリー
Grilled lobster and broccoli from Ishikawa

季節の焼き野菜
鳴門れんこん 鳴門金時 天恵菇
Grilled vegetables
(lotus root from Tokushima, sweet potato, shiitake mushroom)

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 高菜と鮭の焼き御飯
赤出汁 香の物
Fried garlic rice or Fried rice with leaf mustard and salmon
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。

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	50g	¥2,600
Grilled foie gras with miso		
松阪牛の炙り寿司	1 貫	¥1,500
Matsusaka beef sushi	1 piece	

【野菜 / Vegetables】

季節の焼き野菜		¥2,500
Grilled vegetables		
フレッシュハーブの彩りサラダ		¥1,700
Salad of fresh herbs		
フレッシュハーブの彩りサラダ	ハーフ	¥1,000
Salad of fresh herbs	half-size	
松茸	10g	¥800
Matsutake mushroom		

【海鮮 / Seafood】

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

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】

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
高菜と鮭の焼き御飯 Fried rice with leaf mustard and salmon miso soup and Japanese pickles	赤出汁 香の物	¥2,200

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.