



紅水 KOSUI

芹と赤藟の白和え 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 アヴォカドのサラダ
Avocado salad with tuna and watermelon radish

季節の焼き野菜
蕾菜 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

芹と赤藟の白和え 焼き椎茸と薄揚げのぬた和え
鰯香梅土佐煮和え 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 アヴォカドのサラダ

Avocado salad with tuna and watermelon radish

季節の焼き野菜

蕾菜 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.

湧 YU

法蓮草豆腐 才巻海老 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

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
蕾菜 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
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 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

¥17,000

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.

洸 KOH

法蓮草豆腐 才巻海老 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 海老芋饅頭鶏射込みのお椀
Soup with chicken-stuffed taro bun

カサゴと金沢春菊
Grilled marbled rockfish with garland chrysanthemum

季節の焼き野菜
蕾菜 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

国産牛 / Japanese beef

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

* + 20g につき +¥1,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ¥1,000 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

¥14,000

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.

詢 JUN

新馬铃薯玉メ 蟹味噌あん 生姜
Steamed egg custard with new potato, crab miso thick sauce, ginger

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

季節の焼き野菜
蕾菜 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

国産牛 / Japanese beef

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

*+ 20gにつき +¥1,000 にてサイズ変更も承ります。
*Beef portions may be enlarged for an additional ¥1,000 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

¥11,000

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.

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
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 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	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.