



紅水 KOSUI

湯葉山葵和え 雲丹醤油 もすそ貝と椎茸のぬた和え
錦糸瓜 蓴菜 山葵酢
Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 蒸し雲丹真丈のお椀
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce
or Soup with steamed sea urchin dumpling

鮪 アヴォカドのサラダ
Avocado salad with tuna

季節の焼き野菜
グリーンアスパラガス 黒あわび茸
Grilled vegetables
green asparagus, black abalone 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 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のアイスマルク
Matcha Mont Blanc
with Jersey cow milk ice milk 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

湯葉山葵和え 雲丹醤油 もすそ貝と椎茸のぬた和え
錦糸瓜 蓴菜 山葵酢
Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 蒸し雲丹真丈のお椀
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce
or Soup with steamed sea urchin dumpling

鮪 アヴォカドのサラダ
Avocado salad with tuna

季節の焼き野菜
グリーンアスパラガス 黒あわび茸
Grilled vegetables
green asparagus, black abalone 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のアイスマルク
Matcha Mont Blanc
with Jersey cow milk ice milk 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

水無月豆腐 春日子鯛 金時草 精進麩
美味出汁ゼリー 山葵 振り柚子

Sesame tofu with red beans, young sea bream, Okinawan spinach, wheat gluten
with dashi jelly, wasabi and yuzu

和田倉より穴子と枝豆真丈のお椀
Soup with conger eel and edamame dumpling

蝦夷鮑 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
ヤングコーン ズッキーニ 大長茄子
Grilled vegetables
young corn, zucchini, eggplant

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 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のアイスマルク
Matcha Mont Blanc
with Jersey cow milk ice milk 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.

洗 KOH

水無月豆腐 春日子鯛 金時草 精進麩
美味出汁ゼリー 山葵 振り柚子

Sesame tofu with red beans, young sea bream, Okinawan spinach, wheat gluten
with dashi jelly, wasabi and yuzu

和田倉より穴子と枝豆真丈のお椀
Soup with conger eel and edamame dumpling

鱸 山葵とハーブ 柑橘風味のヴィネグレット
Grilled seabass with wasabi, herbs and citrus-flavored vinaigrette

季節の焼き野菜
ヤングコーン ズッキーニ 大長茄子
Grilled vegetables
young corn, zucchini, eggplant

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 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

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.

洵 JUN

空也蒸し 糀汰あん いくら 榎木茸

Steamed egg with tofu, edamame sauce
salmon roe, enoki mushroom

剣先烏賊と水茄子のサラダ

Warm salad with swordtip squid and eggplant

季節の焼き野菜

ヤングコーン ズッキーニ 大長茄子

Grilled vegetables

young corn, zucchini, eggplant

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 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

¥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 赤出汁 香の物 Steamed rice, miso soup and Japanese pickles		¥1,650
ガーリックライス 赤出汁 香の物 Fried garlic rice, miso soup and Japanese pickles		¥2,200
鱈と枝豆の焼き御飯 赤出汁 香の物 Fried rice with horse mackerel and edamame, miso soup and Japanese pickles		¥2,200

【デザート / Dessert】

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		¥1,400
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		¥1,600
抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛アイスマルク Matcha Mont Blanc with Jersey cow milk ice milk 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.