



紅水 KOSUI

あおり烏賊ぬた和え 一寸豆干し貝柱煮
菜種辛子浸し 厚焼き玉子 慈姑煎餅
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 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 葉玉ねぎ 市毛農園のさつまいも
Grilled vegetables
brassica juncea, young 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。

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

あおり烏賊ぬた和え 一寸豆干し貝柱煮
菜種辛子浸し 厚焼き玉子 慈姑煎餅
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 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 葉玉ねぎ 市毛農園のさつまいも
Grilled vegetables
brassica juncea, young 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。

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.

旬 JUN

いくら玉メ 白玉 紅白梅花 振り柚子
Steamed egg custard with salmon roe,
rice dumpling, pickled carrot and Chinese yam, yuzu

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 葉玉ねぎ 市毛農園のさつまいも
Grilled vegetables
brassica juncea, young 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。

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.

洸 KOH

金胡麻豆腐 春日子鯛 数の子
千枚蕨 美味出汁ゼリー 山葵

Golden sesame tofu, sea bream,
herring roe and pickled turnip with dashi jelly, wasabi

和田倉より 蟹真丈のお椀
Soup with crab dumpling

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

季節の焼き野菜
蕾菜 葉玉ねぎ 市毛農園のさつまいも
Grilled vegetables
brassica juncea, young 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。

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.

湧 YU

金胡麻豆腐 春日子鯛 数の子
千枚蕨 美味出汁ゼリー 山葵
Golden sesame tofu, sea bream,
herring roe and with dashi jelly, wasabi

和田倉より 蟹真丈のお椀
Soup with crab dumpling

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 葉玉ねぎ 市毛農園のさつまいも
Grilled vegetables
brassica juncea, young 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。

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】

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。

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
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	小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム 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.