



紅水 KOSUI

胡瓜 海月 椎茸胡麻酢和え 新蓴菜 金時草 山葵とろろ
あおり烏賊 独活 唐墨和え
Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青き海苔のソース または 筍真丈と帆立貝焼き霜のお椀
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce
or Soup with bamboo shoot dumpling and scallop

鮪 アヴォカドのサラダ
Avocado salad with tuna

季節の焼き野菜
ホワイトアスパラガス 舞茸
Grilled vegetables
white asparagus, maitake 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
または
和風ナポリタン

Fried garlic rice or Fried rice with horse mackerel and edamame
Miso soup, Japanese pickles
or
Napolitan udon noodles

抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Matcha 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

胡瓜 海月 椎茸胡麻酢和え 新蓴菜 金時草 山葵とろろ
あおり烏賊 独活 唐墨和え
Seasonal appetizer

蝦夷鮑 肝と青き海苔のソース または 筍真丈と帆立貝焼き霜のお椀
Grilled abalone with abalone liver and seaweed sauce
or Soup with bamboo shoot dumpling and scallop

鮪 アヴォカドのサラダ
Avocado salad with tuna

季節の焼き野菜
ホワイトアスパラガス 舞茸
Grilled vegetables
white asparagus, maitake 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
または
和風ナポリタン
Fried garlic rice or Fried rice with horse mackerel and edamame
Miso soup, Japanese pickles
or
Napolitan udon noodles

抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Matcha 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.

洵 JUN

湯葉の玉メ ベっこうあん 生姜
Steamed egg custard with tofu skin,
with starchy sauce and ginger

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
アスパラガス 舞茸
Grilled vegetables
asparagus, maitake mushroom

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
または
和風ナポリタン
Fried garlic rice or Fried rice with horse mackerel and edamame
Miso soup, Japanese pickles
or
Napolitan udon noodles

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.

光 KOH

蓬豆腐 水茄子 蛸焼き霜 オクラ
美味出汁ゼリー 梅肉 振り柚子
Mugwort tofu, eggplant, seared octopus, okra
with dashi jelly, plum and yuzu

和田倉より 筍真丈とひげなが海老のお椀
Soup with bamboo shoot dumpling and shrimp

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
アスパラガス 舞茸
Grilled vegetables
asuparagus, maitake mushroom

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
または
和風ナポリタン
Fried garlic rice or Fried rice with horse mackerel and edamame
Miso soup, Japanese pickles
or
Napolitan udon noodles

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.

湧 YU

蓬豆腐 水茄子 蛸焼き霜 オクラ
美味出汁ゼリー 梅肉 振り柚子
Mugwort tofu, eggplant, seared octopus, okra
with dashi jelly, plum and yuzu

和田倉より 筍真丈とひげなが海老のお椀
Soup with bamboo shoot dumpling and shrimp

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
アスパラガス 舞茸
Grilled vegetables
asuparagus, maitake mushroom

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
または
和風ナポリタン
Fried garlic rice or Fried rice with horse mackerel and edamame
Miso soup, Japanese pickles
or
Napolitan udon noodles

抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛ミルクのアイスクリーム
Matcha 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.

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
鱈と枝豆の焼き御飯 Fried rice with horse mackerel and edamame, 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
抹茶のモンブラン Matcha 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.