

A La Carte

APPETIZERS

もずく酢 Mozuku seaweed with vinegar soy sauce	¥1,200
京都伏見の名水 冷奴 Chilled tofu	¥1,200
青菜お浸し Green vegetables with soy sauce	¥1,200
香の物盛り合わせ Assorted pickles	¥1,400
鰐のかまぼこ Pike conger terrine	¥1,400
柿の葉明太子 Spicy flavored cod roe	¥1,700
こだわり卵の出汁巻玉子 Japanese-style rolled omelet	¥2,000
季節の前菜盛り合わせ Assorted seasonal appetizers	¥4,000

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.

APPETIZERS

金時草みぞれ酢和え Okinawan spinach with grated radish and vinegar sauce	¥1,400
揚げ蚕豆 Deep-fried broad beans	¥1,400
白芋茎とクレソン 酒盗掛け Taro stem and watercress with fermented salty bonito	¥1,700
焼き穴子とうるいの胡麻和え Grilled conger eel and hosta montana with sesame	¥1,700
野蒜ぬた和え 螢烏賊 Wild onion with vinegared miso, firefly squid	¥1,700
春日子鯛桜寿司 新生姜 Sea bream small sushi with cherry blossom leaves, ginger	¥2,000
長芋羹 才巻海老 蓮芋昆布メ 叩きオクラ 美味出汁ゼリー 山葵 Yam jelly, shrimp, kelp-marinated taro, minced okra with dashi jelly, wasabi	¥2,500

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.

APPETIZERS

ホワイトアスパラガス 水茄子 蛍烏賊 吸酢ゼリー 黄身酢	¥2,700
White asparagus, eggplant, firefly squid, with vinegar jelly and egg yolk vinegar	
自家製唐墨大根	¥2,700
Dried mullet roe and radish	
本日の珍味三種盛り	¥2,700
Assorted chinmi appetizers	

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.

SASHIMI

鳥賊造り Squid	¥3,200
車海老造り (4 尾) Prawn (4 pieces)	¥5,500
鮪 (赤身) Tuna	¥4,000
鮪 (中トロ) Medium fatty tuna	¥6,500
白身造り White fish	¥4,000
白身薄造り Thinly sliced white fish	¥4,500
中トロ薄造り Thinly sliced medium fatty tuna	¥6,500
盛り合わせ 三種 Three kinds of assorted sashimi	¥4,000~
盛り合わせ 五種 Five kinds of assorted sashimi	¥6,300~

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.

DEEP-FRIED DISHES	京都伏見の名水 揚げだし豆腐 Deep-fried tofu with soup stock	¥2,300
	あおり烏賊の下足唐揚げ Deep-fried squid legs	¥2,500
	阿波すだち鶏竜田揚げ Deep-fried Awa Sudachi chicken	¥2,500
	鮎一夜干し唐揚げ Deep-fried dried sweetfish	¥3,000
	蟹クリームコロッケ Crabmeat cream croquette	¥3,000
	黒毛和牛のひとくちコロッケ Wagyu croquette	¥3,000
	季節のかき揚げ (新玉葱、桜海老) Mixed tempura (new onion, sakura shrimp)	¥3,000
	野菜天麩羅 Vegetable tempura	¥3,500
	天麩羅盛り合わせ Assorted tempura	¥6,000

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.

GRILLED DISHES

サーモン西京漬け Grilled salmon with sweet miso	¥2,200
目鯛西京漬け Grilled butterfish with sweet miso	¥2,200
金目鯛西京漬け Grilled red bream with sweet miso	¥2,500
阿波すだち鶏 (塩焼き・山椒焼き・照り焼き) Grilled Awa Sudachi chicken (Salt / Japanese pepper / Teriyaki)	¥2,500
銀鱈西京漬け Grilled sablefish with sweet miso	¥3,000
鮎一夜干し焼き Grilled dried sweetfish	¥3,000
桜鱒甘酒柚庵焼き Grilled cherry trout with sweet sake and citrus-flavored soy sauce	¥3,000

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.

GRILLED DISHES

金目鯛木の芽焼き Grilled red bream with Japanese pepper leaf buds	¥3,500
鯛兜焼き Grilled sea bream head	¥6,000
黒毛和牛フィレステーキ Grilled Wagyu tenderloin (100g)	¥9,000
松阪牛サーロインステーキ Grilled Matsusaka beef sirloin (100g)	¥16,000
松阪牛フィレステーキ Grilled Matsusaka beef tenderloin (100g)	¥18,000

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.

**STEAMED and
BOILED DISHES**

季節野菜燗き合わせ Steamed seasonal vegetables	¥2,400
茶碗蒸し 海老 鶏 椎茸 鰻板 Steamed egg custard with shrimp, chicken, shiitake mushroom and pike conger terrine	¥3,000
和牛つみれ 新じゃが芋 手毬湯葉 行者大蒜 隠元 玉葱あん 胡椒 Simmered Wagyu meatball, potato, tofu skin, ramps, green beans with onion sauce and black pepper	¥2,500
筍 独活 アスパラガス 椎茸 蒟蒻 隠元 黒毛和牛 たらの芽 Steamed bamboo shoots, wild vegetable udo, asparagus, shiitake mushroom, konjac, green beans, Wagyu and aralia sprouts	¥3,000
蛤真丈のお椀 清汁仕立て Clear soup with clam dumpling	¥3,000
蕨豆腐と鮎魚女のお椀 清汁仕立て Clear soup with bracken starch tofu and fat greenling	¥3,000

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.

**STEAMED and
BOILED DISHES**

鯛兜煮 Simmered sea bream head	¥6,000
香川産黒毛和牛 オリーブ牛のすき煮 ココット仕立て Stewed Olive-fed Wagyu from Kagawa with sweet soy sauce in cocotte	¥9,000
松阪牛のすき煮 ココット仕立て Stewed Matsusaka beef with sweet soy sauce in cocotte	¥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.

Dessert

季節のブランマンジェ Seasonal milk pudding	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
杏仁豆腐とパッションフルーツのゼリー Almond jelly and passion fruit jelly	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
季節のフルーツの烏龍茶ゼリー掛け 沖縄産パッションフルーツソース Seasonal fruits with oolong tea jelly with passion fruit sauce from Okinawa	¥1,540	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
奥久慈卵のプリン Crème Caramel made with Okukuji eggs	¥1,540	カフェラテ Caffè Latte	¥1,400
ヴァニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥1,100	紅茶 Tea	¥1,300
抹茶アイスクリーム Matcha ice cream	¥1,100	抹茶 Matcha	¥1,400
柚子ソルベ Yuzu sorbet	¥1,100		
季節のフレッシュフルーツ Fresh seasonal fruit	¥1,500~		

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.