

# A La Carte

## APPETIZERS

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

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.

## APPETIZERS

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	
焼き椎茸と薄揚げのぬた和え	¥1,200
Grilled shiitake mushroom and deep-fried tofu with vinegared miso	
芹と赤蒟蒻の白和え 煎り胡麻	¥1,200
Japanese parsley and red konjac with tofu paste, sesame	
ひとくち稻荷寿司 生姜甘酢漬け	¥1,500
Vinegared rice wrapped in deep-fried tofu with pickled ginger	
子持ち若布 菜種辛子浸し	¥2,000
Herring roe on seaweed, canola flower with mustard sauce	
あおり烏賊 根三つ葉 地海苔和え	¥2,000
Squid, trefoil with seaweed	
金目鯛小袖寿司	¥2,000
Red bream sushi	

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.

## APPETIZERS

法蓮草豆腐 才卷海老 うるい 利休あん 美味出汁ゼリー 生姜	¥2,500
Spinach tofu, shrimp, hosta montana, with sesame sauce, dashi jelly and ginger	
鮑の大船煮 大根 人参 木の芽 Simmered abalone with soybeans, radish, carrot and Japanese pepper leaf buds	¥3,000
とら河豚身皮巻き ちり酢 Rolled tora-fugu (tiger blowfish) skin with citrus vinegar	¥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。

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.

**SASHIMI**

烏賊造り 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。

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.

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
	黒毛和牛のひとつちコロッケ Wagyu croquette		¥3,000
	季節のかき揚げ (芝海老、芹) Mixed tempura (shrimp, Japanese parsley)		¥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。

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.

## GRILLED DISHES

サーモン西京漬け	¥2,200
Grilled salmon with sweet miso	
目鯛西京漬け	¥2,200
Grilled butterfish with sweet miso	
阿波すだち鶏 (塩焼き・山椒焼き・照り焼き)	¥2,500
Grilled Awa Sudachi chicken (Salt / Japanese pepper / Teriyaki)	
鮪はらみ山椒焼き	¥2,500
Grilled tuna with Japanese pepper	
銀鱈西京漬け	¥3,000
Grilled sablefish with sweet miso	
鮎一夜干し焼き	¥3,000
Grilled dried sweetfish	
寒鯉柚子味噌焼き 法蓮草	¥3,500
Grilled yellowtail with yuzu and miso, spinach	

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.

## GRILLED DISHES

鯛兜焼き	¥6,000
Grilled sea bream head	
黒毛和牛フィレステーキ	¥9,000
Grilled Wagyu tenderloin (100g)	
松阪牛サーロインステーキ	¥16,000
Grilled Matsusaka beef sirloin (100g)	
松阪牛フィレステーキ	¥18,000
Grilled Matsusaka beef tenderloin (100g)	

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.

## STEAMED and BOILED DISHES

季節野菜焚き合わせ	¥2,400
Steamed seasonal vegetables	
茶碗蒸し 海老 鶏 椎茸 鰆板	¥3,000
Steamed egg custard with shrimp, chicken shiitake mushroom and pike conger terrine	
豚の柔らか煮湯葉包み	¥3,000
蓮根饅頭 青梗菜 べっこうあん 山葵	
Steamed pork wrapped with tofu skin lotus root bun, bok choy with starchy sauce, wasabi	
金目鯛かぶら蒸し	¥3,000
木耳 百合根 絹莢 銀あん 山葵	
Steamed red bream with grated turnip on top, jew's ear, lily bulb, snow peas with starchy sauce, wasabi	
車海老真丈 薄粕仕立てのお椀	¥3,000
Sake lees soup with prawn dumpling	

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.

**STEAMED and  
BOILED DISHES**

鯛兜煮	¥6,000
Simmered sea bream head	
香川産黒毛和牛 オリーブ牛のすき煮 ココット仕立て	¥9,000
Stewed Olive-fed Wagyu from Kagawa with sweet soy sauce in cocotte	
松阪牛のすき煮 ココット仕立て	¥11,000
Stewed Matsusaka beef with sweet soy sauce in cocotte	

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.

## Dessert

和三盆のブランマンジェ	みたらしあん	きな粉	¥1,100	コーヒー	¥1,300
Japanese wasanbon sugar milk pudding				Coffee	
with sweet starchy soy sauce, sweet soybean flour					
マンゴプリン			¥1,300	エスプレッソ	¥1,300
Mango pudding				Espresso	
あまおうヨーグルトゼリー寄せ			¥1,600	カプチーノ	¥1,400
Strawberry yogurt with jelly				Cappuccino	
ヴァニラアイスクリーム			¥1,100	カフェラテ	¥1,400
Vanilla ice cream				Caffè Latte	
抹茶アイスクリーム			¥1,100	紅茶	¥1,300
Matcha ice cream				Tea	
柚子ソルベ			¥1,100	抹茶	¥1,400
Yuzu sorbet				Matcha	
季節のフレッシュフルーツ			¥1,500~		
Fresh seasonal fruit					

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.