

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

自家製唐墨大根 Dried mullet roe and radish	¥2,700
本日の珍味三種盛り Assorted chinmi appetizers	¥2,700
赤蒟蒻 隠元 冬菇 白和え Red konjac, green beans and shiitake mushroom with tofu paste	¥1,200
文銭蛸 花丸胡瓜 オクラとろろ 梅 Octopus and cucumber with okra and grated yam, plum	¥1,500
もすそ貝 磯辺和え 酢橘卸し Whelk dressed with seaweed and grated radish with sudachi	¥1,500
才巻海老と白瓜の酒盗和え 柚子 Shrimp and melon cucumber with fermented salty bonito, yuzu	¥2,000
鰻の山椒煮 フルーツトマト Simmered eel with Japanese pepper, fruit tomato	¥2,000
煮穴子寿司 Simmered conger eel sushi	¥2,000

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

だだ茶豆腐 雲丹 長芋素麺 オクラ ¥2,500
ヤングコーン 割醤油ゼリー 山葵
Edamame tofu, sea urchin, yam noodle, okra,
young corn, soy sauce jelly, wasabi

鱧焼き霜 水茄子 錦糸瓜 独活 ¥2,500
四角豆 淡口吸酢ゼリー 花穂 柚子
Seared pike conger, eggplant, spaghetti squash,
wild vegetable udo and winged beans
with vinegar jelly, perilla flowers, yuzu

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

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
かます柚庵焼き Grilled barracuda with citrus-flavored soy sauce	¥3,300
天龍鮎 若鮎塩焼き (2尾) Grilled sweetfish with salt (2 pieces)	¥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.

GRILLED DISHES

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**

季節野菜焼き合わせ 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
賀茂茄子 和牛味噌田楽 アスパラガス 軟白葱 Eggplant from Kamo, Wagyu with miso, asparagus, Japanese leek	¥2,800
加賀太胡瓜 蓮餅射込み 和牛ミスジ 甘長唐辛子 絹莢 淡口あん 生姜 Lotus root-starch dumpling stuffed in Kaga thick cucumber, Wagyu, sweet bell pepper, snow peas with soy sauce, ginger	¥3,000
とうもろこし真丈と冬瓜のお椀 Soup with corn dumpling and wax gourd	¥2,800
つぶ貝あおき真丈のお椀 Soup with whelk and seaweed dumpling	¥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

和三盆ブランマンジェ わらび餅 東京産百花蜂蜜 Japanese wasanbon sugar milk pudding, warabi mochi with multifloral honey from Tokyo	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
フルティカトマトの蜜煮 Sweet-simmered tomatoes	¥1,600	エスプレッソ Espresso	¥1,300
白桃 西瓜 マスカットのゼリー寄せ 東京産百花蜂蜜 Peach, watermelon and muscat jelly with multifloral honey from Tokyo	¥1,600	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
ヴァニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥1,100	カフェラテ Caffè Latte	¥1,400
抹茶アイスクリーム Matcha ice cream	¥1,100	紅茶 Tea	¥1,300
柚子ソルベ Yuzu sorbet	¥1,100	抹茶 Matcha	¥1,400
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.