

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
錦糸瓜 蓴菜 山葵酢 Spaghetti squash, water shield with wasabi vinegar sauce	¥1,500
湯葉山葵和え 雲丹醤油 Tofu skin with wasabi, sea urchin soy sauce	¥1,500
もすそ貝と椎茸のぬた和え Whelk and shiitake mushroom with vinegared miso	¥1,700
焼穴子と蓮根の梅肉和え 水玉胡瓜 Grilled conger eel and lotus root with plum, cucumber	¥2,000
あおり烏賊と精進麩の黄味和え Squid and wheat gluten with egg yolk	¥2,000
金目鯛小袖寿司 Red bream small 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

水無月豆腐 金時草 加賀太胡瓜 ¥2,500

雲丹 吸酢あん 山葵 振り柚子

Sesame tofu with red beans, Okinawan spinach, cucumber,
sea urchin with vinegar sauce, wasabi, yuzu

海老葛煮 白芋茎 金時草 菊南瓜 ¥2,500

精進麩 オクラ 美味出汁ゼリー

Simmered shrimp, taro stem, Okinawan spinach,
pumpkin, wheat gluten, okra with dashi jelly

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、枝豆)	¥3,000
	Mixed tempura (shrimp, edamame)	
	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
鯛の酒盗焼き Grilled sea bream with fermented salty bonito	¥3,300

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.

GRILLED DISHES

黒毛和牛ランプ葛打ち焼き Grilled Wagyu rump with arrowroot flour	¥4,500
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
豚の黒糖煮 冬瓜 ズッキーニ 芯取菜 地辛子 Simmered pork with brown sugar, wax gourd, zucchini, Shintori cabbage, mustard	¥2,500
賀茂茄子田楽 和牛もも肉 アスパラガス 万願寺唐辛子 揚げ牛蒡 Eggplant with sweet miso, Wagyu, asparagus, green pepper, deep-fried burdock	¥3,000
穴子と枝豆の真丈のお椀 Soup with conger eel and edamame dumpling	¥2,800
水無月豆腐と海老の葛打ちのお椀 Soup with sesame tofu with red beans and shrimp	¥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

珈琲ゼリー 寒天 ほうじ茶ミルク Coffee jelly in agar jelly with roasted green tea milk	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
白桃 蕨餅 ゼリー寄せ 柚子ソルベ Peach, warabi mochi jelly with yuzu sorbet	¥1,600	エスプレッソ Espresso	¥1,300
メロン 沖縄産パイナップル マスカット 蕨餅 西瓜ゼリー掛け Melon, pineapple from Okinawa, muscat, warabi mochi with watermelon jelly	¥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.