

A La Carte

APPETIZERS

もずく酢 Mozuku seaweed with vinegar soy sauce	¥1,100
京都伏見の名水 冷奴 Chilled tofu	¥1,100
青菜お浸し Green vegetables with soy sauce	¥1,100
香の物盛り合わせ Assorted pickles	¥1,320
鰐のかまぼこ Pike conger terrine	¥1,320
柿の葉明太子 Spicy flavored cod roe	¥1,650
こだわり卵の出汁巻玉子 Japanese-style rolled omelet	¥1,980
季節の前菜盛り合わせ Assorted seasonal appetizers	¥3,850

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

鯛と芹のみぞれ和え Sea bream and Japanese parsley with grated radish	¥1,320
春菊と人参の白和え 胡桃 Chrysanthemum and carrot with tofu paste salad, walnuts	¥1,320
花山葵お浸し いくら Wasabi leaves with soy sauce and salmon roe	¥1,650
蛤のさっと煮 浅葱 針生姜 Steamed clam with chives and ginger	¥1,650
自家製唐墨大根 Dried mullet roe and radish	¥2,640
本日の珍味三種盛り Assorted <i>chinmi</i> appetizers	¥2,640

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

鯛の子と白子の旨煮 Steamed sea bream roe and <i>fugu</i> (blowfish) milt	¥1,980
信州サーモン小袖寿司 <i>Shinshu</i> salmon sushi	¥1,980
筍 独活 アスパラガス 烏賊 平貝 木の芽味噌掛け たらの芽 Bamboo, wild vegetable <i>udo</i> , asparagus, squid, razor clam, with Japanese pepper leaf bud miso, aralia sprouts	¥2,200
うすい豆腐 才巻海老 螢烏賊 うるい 美味出汁ゼリー 山葵 Green beans tofu, shrimp, firefly squid, hosta montana with <i>dashi</i> jelly, wasabi	¥2,200

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	¥3,080
車海老造り (4 尾) Prawn (4 pieces)	¥5,280
鮪 (赤身) Tuna	¥3,080
鮪 (中トロ) Medium fatty tuna	¥6,050
白身造り White fish	¥3,850
白身薄造り Thinly sliced white fish	¥4,400
中トロ薄造り Thinly sliced medium fatty tuna	¥6,050
盛り合わせ 三種 Three kinds of assorted sashimi	¥3,850 ~
盛り合わせ 五種 Five kinds of assorted sashimi	¥6,050 ~

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	¥2,200
	蟹クリームコロッケ Crabmeat cream croquette	¥2,420
	阿波すだち鶏竜田揚げ Deep-fried <i>Awa Sudachi</i> chicken	¥2,420
	鮎一夜干し唐揚げ Deep-fried dried sweetfish	¥2,530
	黒毛和牛のひとくちコロッケ Wagyu croquette	¥2,750
	季節のかき揚げ (白魚、春菊) Mixed tempura (icefish, garland chrysanthemum)	¥2,750
	白魚のかすみ揚げ Deep-fried icefish	¥3,300
	野菜天麩羅 Vegetable tempura	¥3,300
	天麩羅盛り合わせ Assorted tempura	¥5,500

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.

GRILLED DISHES	銀鮭西京漬け	¥1,980
	Grilled salmon with sweet miso	
	目鯛西京漬け	¥1,980
	Grilled butterfish with sweet miso	
	金目鯛西京漬け	¥2,420
	Grilled red bream with sweet miso	
	阿波すだち鶏 (塩焼き・山椒焼き・照り焼き)	¥2,420
	Grilled <i>Awa Sudachi</i> chicken (Salt / Japanese pepper / Teriyaki)	
	銀鱈西京漬け	¥2,530
	Grilled sablefish with sweet miso	
	鮎一夜干し焼き	¥2,530
	Grilled dried sweetfish	
	白甘鯛若狭焼き	¥3,080
	Grilled white horsehead with soy sauce	
	白甘鯛菜の花焼き	¥3,300
	Grilled white horsehead with field mustard	

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	¥5,500
黒毛和牛フィレ (ステーキ・陶板焼き) Grilled Wagyu filet (100g) Ceramic pan-grilled Wagyu filet (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・陶板焼き) Grilled Matsusaka beef filet (100g) Ceramic pan-grilled Matsusaka beef filet (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	¥2,200
茶碗蒸し 海老 鶏 椎茸 鰻板 Steamed egg custard with prawn, chicken, <i>shiitake</i> mushroom and pike conger terrine	¥2,750
鰯みぞれ煮 長芋 人参 桜麩 水菜 Steamed herring with grated radish, yam, carrot, dried wheat bran and potherb mustard	¥2,200
京厚揚げ まながつお 新若布 露 椎茸 淡口あん 叩き木の芽 Thick deep-fried tofu, butterfish, seaweed, butterbur, <i>shiitake</i> mushroom, Japanese pepper leaf buds with soy sauce	¥2,750
若筍真丈のお椀 清汁仕立て Clear soup with steamed seaweed and bamboo shoot dumpling	¥2,750
玉子豆腐と雲丹のお椀 清汁仕立て Clear soup with egg tofu and sea urchin	¥2,750

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	¥5,500
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 beef from Kagawa with sweet soy sauce in cocotte	¥8,800
近江牛のすき煮 ココット仕立て Stewed Ohmi beef with sweet soy sauce in cocotte	¥10,450

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

桜のブランマンジェ 蕨餅 Cherry blossom milk pudding with <i>warabi mochi</i>	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
抹茶のババロア Matcha bavarian cream	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
苺 マンゴ 柑橘のゼリー寄せ Strawberry and mango with citrus jelly	¥1,540	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
苺と蓬麩 フロマージュ掛け Strawberry and mugwort bran with cheese cream	¥1,760	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
柚子アイスクリーム Yuzu ice cream	¥1,100		
季節のフレッシュフルーツ Fresh seasonal fruits	¥1,100~		

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.