

# 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
鱧のかまぼこ 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。

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 Dried mullet roe and radish	¥2,700
本日の珍味三種盛り Assorted chinmi appetizers	¥2,700
春菊と人参の胡麻和え 胡桃 Chrysanthemum and carrot with sesame paste, walnuts	¥1,200
蟹と芹のみぞれ和え Crab and Japanese parsley with grated radish	¥1,500
蛍烏賊 うるい 黄味酢掛け Firefly squid, hosta montana with egg yolk and vinegar sauce	¥1,800
子持ち若布 花山葵浸し Herring roe on seaweed, wasabi leaves with soy sauce	¥2,000
鯛の子と白子の旨煮 Steamed sea bream roe and sea bream milt	¥2,000
春日子鯛小袖寿司 Sea 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。

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

うすい豆腐 蛍烏賊 うるい 美味出汁ゼリー 山葵	¥2,500
Green bean tofu, firefly squid, hosta montana with dashi jelly, wasabi	
才巻海老 あおり烏賊 アスパラガス 独活 木の芽味噌掛け たらの芽	¥3,000
Shrimp, squid, asparagus, wild vegetable udo, Japanese pepper leaf buds and miso, aralia sprouts	

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.

<b>DEEP-FRIED DISHES</b>	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 (桜海老、葉牛蒡) Mixed tempura (sakura shrimp, young burdock)	¥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 Grilled salmon with sweet miso	¥2,200
目鯛西京漬け Grilled butterfish with sweet miso	¥2,200
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
鱈白酒焼き Grilled Spanish mackerel with sweet white sake	¥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
鯛菜の花焼き Grilled sea bream with field mustard	¥3,500

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。

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.

<b>GRILLED DISHES</b>	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。

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**

季節野菜焼き合わせ Steamed seasonal vegetables	¥2,400
茶碗蒸し 海老 鶏 椎茸 鱧板 Steamed egg custard with shrimp, chicken shiitake mushroom and pike conger terrine	¥3,000
鯧みぞれ煮 長芋 人参 桜麩 水菜 Steamed herring with grated radish, Chinese yam, carrot, wheat gluten and potherb mustard	¥3,000
京厚揚げ 方々 新若布 落 平茸 淡口あん 生姜 Thick deep-fried tofu, gurnard, seaweed, butterbur oyster mushroom with soy sauce and ginger	¥3,000
若筍真丈のお椀 清汁仕立て Clear soup with seaweed and bamboo shoot 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。

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 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。

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

桜のブランマンジェ Cherry blossom milk pudding	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
苺のババロア Strawberry bavarian cream	¥1,300	エスプレッソ Espresso	¥1,300
季節の果物 嶺岡ゼリー Seasonal fruits with milk 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。

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.