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
	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。

SASHIMI	烏賊造り Squid	¥3,200
	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
	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。

DEEP-FRIED DISHES	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
	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
	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。

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
	銀鱈西京漬け Grilled sablefish with sweet miso	¥3,000
	子持ち鮎オイル焼き Grilled sweetfish with olive oil	¥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。

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。

STEAMED and BOILED DISHES

季節野菜焚き合わせ ¥2,400 Steamed seasonal vegetables 牛タン柔らか煮 海老芋 ¥3,000 小玉葱 青梗菜 共地あん 地辛子 Simmered beef tongue, taro, small onion bok choy with starchy sauce, mustard 海老南瓜真丈のお椀 白味噌仕立て ¥3,000 White miso soup with shrimp and pumpkin dumpling 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。

Dessert

黒糖プリン マンゴ 柚香あん Brown sugar pudding, mango with Yuko citrus starchy sauce	¥1,300	コーヒー Coffee	¥1,300
季節の果実 杏仁ゼリー掛け Seasonal fruit with almond jelly	¥1,600	エスプレッソ Espresso	¥1,300
ヴァニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥1,100	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
抹茶アイスクリーム Matcha ice cream	¥1,100	カフェラテ Caffè Latte	¥1,400
柚子ソルベ Yuzu sorbet	¥1,100	紅茶 Tea	¥1,300
季節のフレッシュフルーツ Fresh seasonal fruit	¥1,500~	抹茶 Matcha	¥1,400

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。