

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
丘ひじき胡麻和え Saltwort with sesame sauce	¥1,200
茹で落花生 おおまさり Boiled Omasari peanuts	¥1,500
焼き茄子の酒盗浸し Grilled eggplant with fermented salty bonito	¥1,500
北寄貝と赤貝のぬた和え Surf clam and red clam with vinegared miso	¥2,000
焼き鯛みぞれ和え いくら Grilled sea bream with grated radish, salmon roe	¥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

秋鯖棒寿司 千枚大根 Autumn mackerel sushi and sliced radish	¥2,000
银杏豆腐 海老 丹波しめじ 人参 以外菊 美味出汁ゼリー Ginkgo tofu, shrimp, shimeji mushroom, carrot, chrysanthemum with dashi jelly	¥2,500
雲丹豆腐 キャヴィア 丘ひじき 白舞茸 美味出汁ゼリー 山葵 Sea urchin tofu, caviar, saltwort, white maitake mushroom with dashi jelly, wasabi	¥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.

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 (秋鮭、春菊)	¥3,000
	Mixed tempura (autumn salmon, chrysanthemum)	
	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
秋鮭黄味焼き 銀杏 玉葱 Grilled autumn salmon with egg yolk, ginkgo and onion	¥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
銀聖味噌柚庵焼き Grilled Ginsei brand salmon with citrus-flavored miso	¥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.

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 pick conger terrine	¥3,000
海老芋 蕪 黒毛和牛 巻湯葉 法蓮草 菊花あん 柚子 Taro, turnip, Wagyu, tofu skin and spinach with chrysanthemum sauce, yuzu	¥3,000
栗と零余子の真丈のお椀 Soup with chestnut and Japanese yam bulbil dumpling	¥2,800
すっぽん豆腐のお椀 Soup with soft-shelled turtle tofu	¥3,000
蛤吸仕立ての土瓶蒸し Steamed clams with Japanese broth in an earthenware teapot	¥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。

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

林檎のブランマンジェ カaramel 丸十チップ Apple milk pudding with caramel and sweet potato chips	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
梨 紫芋のムース シークワーサー Japanese pear, purple sweet potato mousse with shikuwasa	¥1,100	エスプレッソ Espresso	¥1,300
洋梨モンブラン Pear compote with chestnut cream	¥1,600	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
水晶文旦 有りの実ゼリー Pomelo with Japanese pear jelly	¥1,600	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
柚子ソルベ Yuzu sorbet	¥1,100		
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.