

# 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
占地と丸十白和え Shimeji mushroom and sweet potato with tofu paste	¥1,200
あおり烏賊とんぶり和え Broad squid with field caviar	¥1,500
揚げ銀杏とたたみいわし Fried ginkgo and dried sardine sheet	¥2,000
菱蟹 菊花 精進麩 以外菊浸し Crab, chrysanthemum and wheat gluten with soy sauce	¥2,000
太刀魚焼き霜寿司 Seared cutlassfish 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

焼き茄子 サーモン昆布メ 菊菜 ¥2,500

美味出汁ゼリー 露生姜 柚子

Grilled eggplant, kelp-marinated salmon, chrysanthemum,  
dashi jelly, ginger, yuzu

無花果の胡麻クリーム掛け ¥3,000

才巻海老 焼き舞茸 生姜 花穂

Fig with sesame sauce, shrimp,  
grilled maitake mushroom, ginger, perilla flowers

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.

<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 (芝海老、栗) Mixed tempura (shrimp, chestnut)	¥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。

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
鱸の利休焼き Grilled Japanese sea bass with sesame	¥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 pike conger terrine	¥3,000
豚の柔らか煮 季節野菜 菊花あん 地辛子 Steamed pork and seasonal vegetables with chrysanthemum sauce and mustard	¥2,800
蓮根饅頭 和牛もも肉 平茸 青梗菜 べっこうあん 生姜 Lotus root dumpling, simmered Wagyu, oyster mushroom, bok choy with starchy soy sauce, ginger	¥3,000
蓮根饅頭と冬瓜のお椀 Soup with lotus root bun and wax gourd	¥2,800
萩真丈と焼き茄子のお椀 Soup with shrimp, edamame and jew's ear dumpling, grilled eggplant	¥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

葡萄のブランマンジェ Grape milk pudding	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
鳴門金時のプリン Sweet potato pudding	¥1,100	エスプレッソ Espresso	¥1,300
季節の果実ゼリー掛け ヨーグルトムース Seasonal fruit jelly with yogurt mousse	¥1,600	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
葡萄寄せ アングレーズソース Grape jelly with anglaise sauce	¥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.