



ご提供いたします料理は9品目のアレルギー表示をしております。
その他、食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にご相談ください。

We have a display item of 9 allergen (Crab, Shrimp, Buckwheat, Wheat, Milk, peanut, Egg, walnut, Cashew nut) in our menu. Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 珍味・前菜 > Appetizer

珍味三種

Appetizer (Salted squid, salted sea cucumber guts and herring roe)

日本酒の肴におすすめの鳥賊の塩辛、このわた、数の子の盛り合わせです。

¥3,800



秋色八寸

Squid and seasoned cod roe, chest nut, soba noodle, pacific saury sushi, fried ginkgo, fried sea bream skin simmered sweetfish with roe, pickled yolk of an egg with miso sweet potato chips and ear of rice

千代口入り鳥賊紅葉和え 渋皮栗 組松葉 秋刀魚寿司 揚げ銀杏

鯛皮煎餅 子持ち鮎煮浸し 柿玉子 銀杏・紅葉煎餅 稲穂

¥2,800



法蓮草菊花浸し

Boiled spinach with chrysanthemum

出汁の旨味に菊花の香りとほのかな苦味が楽しめる秋の味わいです。

¥1,100



富山県産 艶麗豆腐

"Enrei" tofu (made with soybean from Enrei, Toyama)

つややかで美しい富山の艶麗大豆、大豆本来の甘味が楽しめます。

¥1,100



南瓜豆腐

Pumpkin tofu

ゼラチンで固めた南瓜ペーストを旨出し汁でお召し上がり下さい。

¥1,100



< 御椀 > Soup

松茸土瓶蒸し

Matsutake mushroom soup with pike conger and shrimp

鱧と海老の入った松茸の土瓶蒸しです。

¥3,800



木の子沢煮椀

Savory clear soup with assorted mushrooms

秋の木の子の豊かな香りと旨味を沢煮仕立てで味わう上品な味わいです。

¥1,800



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 造り > Sashimi dishes

とろ造り

Fatty tuna Sashimi

濃厚な味のとろを、造り醤油と黄身卸しでお召し上がりください。

¥6,500



天然鯛の薄造り

Thinly sliced Sashimi of wild sea bream

しっかりとした歯ごたえと強い旨み。自家製ポン酢でお召し上がりください。

¥4,600

造り五種盛り

Sashimi(5 assorted)

五種類の海鮮を存分に楽しめる造り盛り合わせ。

¥4,500



天然鯛の造り

Wild sea bream sashimi

しっかりとした歯ごたえと強い旨み。

¥3,800

引下

Young tuna Sashimi

脂の乗った引下をご堪能下さい。関西ではよこわ→引下→本鮪という出世魚です。

¥3,500

戻り鰹

Bonito Sashimi

脂の乗った戻り鰹をご賞味下さい。

¥3,500

< 焚合・蒸し物・煮付 > Simmered dishes

天然鯛荒焚き

Simmered wild sea bream head and burdock

お酒との相性も抜群、牛蒡と一緒に焚き上げたかぶとの荒焚きです。

¥3,300



天然鯛骨蒸し

Steamed wild sea bream on the bone

上品な味で仕上げたかぶとの骨蒸しです。自家製ポン酢でお召し上がりください。

¥3,300



煮物三種盛り

Simmered vegetable(Three kinds)

一つ一つ丁寧に炊き上げたおかかせ三種。

¥2,400



菊花蕪蟹射込み

Simmered turnip stuffed with crab in savory broth

菊の花に象った小蕪の中に蟹身を入れて焚き上げております。

友地庵でお召し上がり下さい。

¥2,200



子持ち鮎煮浸し

Simmered sweetfish with roe

ゆっくり焚き上げた骨まで柔らかな一品です。

¥1,800



里芋

Simmered taro

鰹出汁が浸み込んだやわらかくねっとりした里芋をお楽しみください。

¥1,600



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 焼肴 > Grilled dishes

松茸炭火焼き

Grilled Matsutake mushroom

秋を代表する味覚、松茸を炭火焼きでお召し上がりください。

¥8,500



黒毛和牛網焼き

(味噌ダレ・山わさび・自然海塩)

Grilled Japanese Wagyu beef

with Miso sauce, Japanese horseradish and salt

三種類の味でお楽しみください。

A5ランク黒毛和牛 120g

A5 brand Wagyu beef 120g

¥11,000

黒毛和牛 120g

Grilled Japanese Wagyu beef 120g

¥8,500



秋刀魚塩焼き

Grilled pacific saury with salt

脂の乗った秋刀魚を染め卸しと酢橘でお召上がりください。

¥2,500



カマス若狭焼き

Grilled sweetfish with roe Wakasa style

カマスの繊細な甘味とほどよい脂を若狭地の風味が引き立てる味わいです。

¥2,000



金目鯛柚庵焼き

Grilled golden eye snapper with yuzu citrus

美しい皮目を持ち上品な脂と旨みを感じる一品です。

¥2,000



秋鮭胡麻柚庵焼き

Grilled salmon with sesame and yuzu citrus

脂の乗った旬の秋鮭を胡麻の掛け地で焼き上げた一品です。

¥1,800



< 揚げ物 > Fried dishes

天婦羅三種 (活車海老2尾・魚1貫・野菜4貫)

Assorted Tempura (Prawns, fish and vegetables)

活車海老、魚、野菜の天婦羅です。

¥3,800



追加 活車海老1尾

Additional prawns

¥1,300



松茸天婦羅

Matsutake mushroom Tempura

秋の味覚代表の松茸の天婦羅をお召し上がりください。

¥3,800



松茸入り木の子天婦羅

Assorted mushrooms and Matsutake mushroom Tempura

秋の木の子がふんだんに入った天婦羅です。

¥2,000



揚げ銀杏

Fried ginkgo nuts

もちっとした食感とほろ苦さが絶妙な味わいです。

¥1,800



野菜天婦羅

Deep-fried assorted vegetables

ヘルシーな野菜のみの天婦羅です。

¥1,700



里芋の揚げ出し

Deep-fried taro

ホクホクねっとりとした里芋の旨みを感じる一品です。

¥1,600



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< 小鍋 > *Small hot pot*

黒毛和牛肉すき小鍋 または 黒毛和牛肉しゃぶ小鍋

*Small Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce
or small Shabu-shabu hot pot with Japanese Wagyu beef in soup stock*



黒毛和牛を使用した小鍋です。

A5ランク黒毛和牛 120g ¥14,000
A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g ¥10,000
Japanese Wagyu beef 120g

追加 A5ランク黒毛和牛 80g 8,500 120g ¥12,500
Additional A5 brand Wagyu beef

追加 黒毛和牛肉 80g 6,000 120g ¥8,500
Additional Japanese Wagyu beef

細うどん (ご希望の場合はお早めにスタッフまでご注文下さい。) 60g ¥900
Additional Udon noodles



すき焼き小鍋

*Small Sukiyaki hot pot
with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce*

小鍋はプラス¥2,000 で松茸の追加を承ります。
You can add matsutake mushrooms for 2,000 yen

< 酢物 > *Vinegared dishes*

柿と長芋の酢のもの

Persimmon and radish with vinegar

柿の甘みと長芋の食感、わさびの風味が合わさった酢の物です。

¥1,300



沖縄県産もずく酢

Mozuku seaweed from Okinawa with vinegar

極細のもずくの食感をお楽しみください。

¥1,150



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< お食事 > *Rice and noodles*

土鍋炊き松茸御飯（二合）

Matsutake mushroom rice served by earthen pot (for 3~4 persons)

炊き立ての松茸の香りを楽しめる土鍋御飯です。

¥4,200



銀シャリ土鍋御飯（二合）滋賀県産 こしひかり

Steamed white rice (for 3~4 persons) from Shiga

炊きたての風味をお楽しみください。

¥2,400



京丹波産「赤彩卵」の玉子雑炊

Rice porridge with Sekisairan egg and vegetables

京丹波産「赤彩卵」を使用し吸地で焼き上げた雑炊。

¥2,200



鮭茶漬け

Rice in hot green tea with salmon flake

甘塩仕上げの紅鮭を使用。

¥1,800



海苔茶漬け または 梅茶漬け

Ochazuke served in hot tea (Nori seaweed or Japanese plum)

滋賀県産こしひかり。有明産焼海苔、和歌山県産大梅を使用。

¥1,500



細うどん または 茶そば(温・冷)

Hot Udon noodles or green tea flavored Soba noodles (hot or cold)

うるめ節とサバ節からとったお出汁です。

¥1,600



白御飯 味噌汁 香の物

Steamed white rice, Miso soup and Japanese pickles

滋賀県産こしひかりを使用。

¥1,500



< デザート > *Dessert*

季節のフルーツ

Seasonal fruit

季節のフルーツをご用意しております。内容はスタッフにご確認下さい。

¥1,300

アイスクリーム(バニラ・抹茶・季節のアイス)

Ice cream

¥700



和菓子

Japanese sweet

季節の和菓子をご用意しております。内容はスタッフにご確認下さい。

¥500

- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。 Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
- 表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。 All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated.
- 仕入れの状況によりまして内容を変更させて頂く場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.