

< 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



前菜五種盛り

Appetizer (5 assorted)

季節の食材をお楽しみいただける、おまかせ前菜五種。

2,400



蓴菜酢

Water shield with vinegar

つるんとした舌触りを梅肉の香りと共にお楽しみください。

1,300



モロヘイヤお浸し

Boiled mulukhiya with bonito dashi stock

特有の粘り気が食欲をそそるモロヘイヤのお浸しです。

1,200



法蓮草お浸し

Boiled spinach

鰹出汁の効いた法蓮草のお浸し。

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。

どうもろこし

玉蜀黍豆腐

Corn tofu

玉蜀黍の甘さとなめらかな食感をお楽しみ下さい。

1,100



1,100



滝川豆腐

Soy milk-tofu

豆乳を寒天で固め滝川のように見立てた豆腐です。

1,100



< 御椀 > Soup

甘鯛麺蒸し

Savory clear soup with steamed tilefish and Somen noodles

素麺を天の川のように見立てた甘鯛のお吸物です。

どうもろこし

玉蜀黍すり流し 活車海老 白玉

Pureed corn soup with prawn and rice cake

玉蜀黍の甘みと香りを味わえる一品です。

2,500



2,300



玉子豆腐 鰻 蓴菜

Savory clear soup with cold savory egg custard

鰻と玉子豆腐の上品な味わいのお吸物です。

1,900



< 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てお召し上がりください。

6,500



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



いさき造り

Grunt fish Sashimi

脂がのり、しっとりとした弾力と爽やかな甘さを味わい下さい。

3,200



鱸洗い

Sea bass Sashimi

氷水にくぐらせ余分な脂を落とした旬の鱸をお召し上がりください。

3,200



汐造り

Amber jack Sashimi

濃い旨みとほどよい脂、しっかりとした身をお楽しみ下さい。

3,000



太刀魚炙り

Striped jack Sashimi

昆布メした太刀魚の皮目を軽く炙ることで香ばしさと甘みを引き立てます。

3,000



< 焚合・蒸し物・煮付 > Simmered dishes

小芋 (温・冷)

Simmered young tuber (hot or cold)

振り柚子を掛けた優しい味の煮物です。

2,500



煮物三種盛り

Simmered vegetable(Three kinds)

一つ一つ丁寧に炊き上げたおかせ三種。

2,400



蛸柔らか煮

Simmered tender octopus

柔らかく焚いた蛸を黄身辛子でお召し上がりください。

2,300



< 焼肴 > Grilled dishes

黒毛和牛網焼き
(味噌ダレ・山わさび・自然海塩)

A5ランク黒毛和牛 120g
A5 brand Wagyu beef 120g

11,000

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。

黒毛和牛 120g
Grilled Japanese Wagyu beef 120g

8,500



鰻蒲焼き

Grilled eel with sweet soy-based sauce

関東風の背開き蒸しの工程でタレを掛け焼き上げております。

5,500



鮎塩焼き

Grilled sweetfish with salt

滋賀県産の鮎を塩焼きにしております。蓼酢でお召し上がりください。

2,800



いさき塩焼き

Grilled grunt with salt

脂が乗り旨みが深い白身魚です。

2,500



すずき

鱸柚庵焼き

Grilled sea bass favored with Yuzu citrus

淡泊な中にも、脂がのった鱸をお召し上がりください。

1,900



< 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



とうもろこし

海老と玉蜀黍のかき揚げ

Deep-fried corn and shrimp

ブリッとした甘い玉蜀黍の夏ならではのかき揚げです。

1,900



いちじく

無花果揚げ出し

Deep-fried fig in Japanese-style broth

甘くとろけるような果実を旨みたっぷりの出汁でお召し上がりください。

1,800



野菜天婦羅

Assorted vegetable Tempura

ヘルシーな野菜のみの天婦羅です。

1,700



< 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
Additional A5 brand Wagyu beef

80g 8,500 120g 12,500

追加 黒毛和牛肉
Additional Japanese Wagyu beef

80g 6,000 120g 8,500

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。)
Additional Udon noodles

60g 900



すき焼き小鍋

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

< 酢物 > *Vinegared dishes*

鱧ちり

Boiled pike conger

湯引きした鱧を梅肉と酢味噌でお召し上がりください。

2,800



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



< お食事 > *Rice and noodles*

土鍋炊き玉蜀黍御飯（二合）

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

噛むほどに甘味が増すこの時期ならではの味わいの玉蜀黍御飯をお楽しみください。

3,800



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」を使用し吸地で焚き上げた雑炊。

2,200



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



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）

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.

にぎり寿司 (1ヶ)

NIGIRI A LA CARTE

One piece also available.

大とろ <i>O-toro (Fatty tuna)</i>	1,800	中とろ <i>Chyutoro (Fatty tuna)</i>	1,800
あわび <i>Awabi (Abalone)</i>	2,000	う に <i>Uni (Sea urchin)</i>	1,900
車海老 <i>Kurumaebi (Boiled prawn)</i>	1,500	うなぎ <i>Unagi (Eel)</i>	1,300
白身魚 <i>Shiromi (White fish)</i>	1,100	穴 子 <i>Anago (Conger eel)</i>	1,200
いくら <i>Ikura (Salmon roe)</i>	2,000	数の子 <i>Kazunoko (Herring roe)</i>	1,200
まぐろ <i>Maguro (Tuna)</i>	1,200	い か <i>Ika (Squid)</i>	800
ひかりもの <i>Hikarimono (Silver fish)</i>	800~	た こ <i>Tako (Octopus)</i>	600
芽葱 <i>Menegi (Sprout green onionn)</i>	550	たまご <i>Tamago (Rolled egg)</i>	500

細巻寿司 (一本)

SUSHI ROLL (1 roll)

中とろ鉄火巻 <i>Toro Tekka Maki (Fatty tuna roll)</i>	1,900	ねぎとろ巻 <i>Negitoro Maki (Minced fatty tuna and green onion roll)</i>	1,900
とろたく巻 <i>Torotaku Maki (Fatty tuna and Daikon radish roll)</i>	1,900	穴胡巻 <i>Anakyu Maki (Conger eel and cucumber roll)</i>	1,100
鉄火巻 <i>Tekka Maki (Tuna roll)</i>	1,100	いか巻 <i>Ika Maki (Squid roll)</i>	1,050
花丸きゅうり巻 <i>Kyuri Maki (Cucumber roll)</i>	750	しんこ巻 <i>Shinko Maki (Pickled radish roll)</i>	600
かんぴょう巻 <i>Kanpyou Maki (Dried ground roll)</i>	700	しそ巻 <i>Shiso Maki (Pickled ume and perilla-leaf roll)</i>	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.