< 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烏賊の塩辛、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
金時草お浸し Boiled Okinawan spinach with bonito 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 with bonito stock 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。	1,100
上用かん Grated Japanese yam set with agar 寒天で固めた山芋を旨出汁でお召し上がりください。	1,100
〈御椀 > Soup	
あこう 色紙冬瓜 椎茸 蓴菜 Savory clear soup with grouper 繊細な甘みと旨みが凝縮されたあこうのお吸物です。	2,500
鱧安平 Savory clear soup with steamed pike conger fish paste 薄く切り落とした鱧が入った安平のお吸物です。	2,200
鱚 色紙冬瓜 椎茸 蓴菜 Savory clear soup with Japanese whiting 淡白で上品な白身魚の一椀です。	2,000

- 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

く造り > 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
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
士鰈 Flatfish Sashimi 甘みが濃く上品な味の白身魚です。	4,000
十束鯵 Horse mackerel Sashimi 濃厚でまろやかな味をお楽しみください。	4,000
く 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

鰻東寺巻き

Simmered eel rolled in Yuba and young taro 湯葉で鰻を包み柔らかく焚き上げております。

煮物三種盛り

Simmered vegetable(Three kinds)
ーつーつ丁寧に炊き上げたおまかせ三種。

一つ一つ丁寧に炊き上げたおまかせ三種。

冷やし丸茄子の煮浸し 山芋利久庵掛け

Simmered egg plant with yam and sesame sauce 冷たい丸茄子の上に山芋の利久庵が掛かっております。



蓮根饅頭

Lotus root dumpling with sticky sauce 鶏のそぼろをすり卸した蓮根で包み込んでいます。べっこう庵でお召し上がりください。



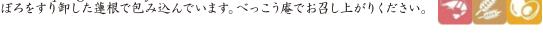


2,500

2,400







- 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

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

黑毛和牛 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。



鮎塩焼き(二尾)

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。





鱸蓼味噌焼き

Grilled sea bass with water pepper Miso 鱸を柚庵地に漬け込み上がりに蓼味噌を乗せて焼き上げております。





さざえ壺焼き

Grilled turban shell cooked in its shell さざえの食感、香り、旨みをお楽しみください。





< 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。





追加 活車海老1尾 Additional prawns





鱧磯辺揚げと夏野菜の天婦羅

Pike conger Tempura coated with seaweed and summer vegetables Tempura 鱧の旨味と青海苔の風味をお楽しみいただけます。





穴子一本揚げ

Deep-fried conger eel 一本まるごと揚げております。骨せんべいもお楽しみください。 1.800



1.700



野菜天婦羅 Assorted vegetable Tempura ヘルシーな野菜のみの天婦羅です。

- 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

> 黑毛和牛 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 黑毛和牛肉 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 Additional Udon noodles	ッフまでご注	文下さい。)	60 g	900



すき焼き小鍋 Small Sukiyaki hot pot with Japanese Wagyu beef in sweet soy sauce

< 酢物 > Vinegared dishes

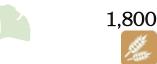
鱧 ちり Boiled pike conger湯引きした鱧を梅肉と酢味噌でお召し上がりください。



サーモンのマリネ

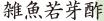
Marinated salmon

玉葱と人参を一緒に漬け込んだ上品で涼やかな味わいです。



-distance of the second

1,150



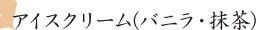
Vinegared small fish and Wakame seaweed 潮の香りと酢のさっぱり感が楽しめる一品です。



- 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(場合がございます。 We may change the menu depending on buying situation.

< お食事 > Rice and noodles

土鍋炊き釜揚げしらすとミニトマト御飯(二合) 3.800 Boiled whitebait and cherry tomatoes rice served by earthen pot(for 3~4 persons) しらすの塩気とトマトの甘酸っぱさが絶妙な夏向けの一品です。 冷やし素麺 Child Somen noodles 2,500 喉ごし良く清涼感のある素麺をお楽しみください。 京丹波産「赤彩卵」の玉子雑炊 2,200 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。 銀シャリ土鍋御飯(二合)滋賀県産 こしひかり 2.400 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。 鮭茶漬け 1,800 Rice in hot green tea with salmon flake 甘塩仕上げの紅鮭を使用。 海苔茶漬け または 梅茶漬け 1,500 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。 細うどん または 茶そば (温・冷) Hot Udon noodles or green tea flavored Soba noodles (hot or cold) 1,600 うるめ節とサバ節からとったお出汁です。 白御飯 味噌汁 香の物 1,500 Steamed white rice, Miso soup and Japanese pickles 滋賀県産こしひかりを使用。 < デザート > Dessert 季節のフルーツ Seasonal fruit 1,300 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。 700



アイスクリーム(バニラ・抹茶)





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。

● 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

500

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

細巻寿司(一本)

SUSHI ROLL (1 roll)

中とろ鉄火巻	1,900	ねぎとろ巻	1,900
Toro Tekka <mark>Maki (</mark> Fatty tuna roll)		Negitoro Maki (Minced fatty tund	a and green onion roll)
とろたく巻	1,900	穴胡巻	1,100
Torotaku Maki (Fatty tuna and Daikon radish roll	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	Anakyu Maki (Conger eel and cuc	umber roll)
鉄火巻	1,100	いか巻	1,050
Tekka Maki (Tuna roll)	_,	Ika Maki (Squid roll)	
花丸きゅうり巻	750	しんこ巻	600
Kyuri Maki (Cucumber roll)	,	Shinko Maki (Pickled raddish roll)	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR
かんぴょう巻	700	しそ巻	500
Kanpyou Maki (Dried grourd roll)	A STATE	Shiso Maki (Pickled ume and perilla-leaf roll)	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR

- 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.