

## < 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



### 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



### 鰻安平

*Savory clear soup with steamed pike conger fish paste*

薄く切り落とした鰻が入った安平のお吸物です。

2,200



### 鱈 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*

### 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



### 甘鰯

*Flatfish Sashimi*

甘みが濃く上品な味の白身魚です。

4,000



### 十束鰹

*Horse mackerel Sashimi*

濃厚でまろやかな味をお楽しみください。

4,000



## < 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



### 鰻東寺巻き

*Simmered eel rolled in Yuba and young taro*

湯葉で鰻を包み柔らかく焼き上げております。

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



### 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。

2,000



### 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。

1,800



## < 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(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。

2,800



すずき

鱸蓼味噌焼き

Grilled sea bass with water pepper Miso

鱸を柚庵地に漬け込み上に蓼味噌を乗せて焼き上げております。

1,900



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。

1,600



## < 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



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。

2,300



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



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



● 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  
*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



### サーモンのマリネ

*Marinated salmon*

玉葱と人参と一緒に漬け込んだ上品で涼やかな味わいです。

1,800



### 雑魚若芽酢

*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。

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*

### 土鍋炊き釜揚げしらすとミニトマト御飯（二合）

*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。

3,800



### 冷やし素麺

*Child Somen noodles*

喉ごし良く清涼感のある素麺をお楽しみください。

2,500



### 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.