

< 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



菜種お浸し

Boiled rape blossom with savory broth

鰹出汁の効いた菜種のお浸しです。

¥1,200



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



法蓮草お浸し

Boiled spinach

鰹出汁の効いた法蓮草のお浸し。

¥1,100



< 御椀 > Soup

蟹すり流し

Pureed soup with crab meat

ほぐしたずわい蟹の身が入った薄葛仕立てのお吸物です。

¥2,600



蟹安平

Savory clear soup with crab meat balls

柔らかく伸ばした魚のすり身と蟹身を混ぜ込んで作った安平のお吸物です。

¥2,200



白魚 菜種 木の芽

Savory clear soup with white fish and rapeseed

白魚の上品な味わいをお楽しみ下さい。

¥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



天然鰯の薄造り

Thinly sliced Sashimi of natural flounder

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。

¥4,800



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



天然鰯の造り

Natural flounder sashimi

淡白でありながらもしっかりとした味わい。

¥3,800



< 焚合・蒸し物・煮付 > Simmered dishes

煮物三種盛り

Simmered vegetable(Three kinds)

一つ一つ丁寧に炊き上げたおまかせ三種。

¥2,400



魚の子

Simmered cod roe

生姜の香りと卵の甘みが引き立つ煮物です。

¥2,200



京芋

Simmered taro

鰹出汁がしみ込んだホクホクの京芋の甘みをお楽しみください。

¥2,200



南禅寺蒸し

Steamed egg custard with Yuba, Nanzenji Style

豆乳を使った茶碗蒸しです。

¥2,000



若竹煮

Simmered Wakame seaweed and bamboo shoot

春を感じさせる爽やかな香りと柔らかな食感の煮物です。

¥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.

< 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 ¥11,000
A5 brand Wagyu beef 120g

黒毛和牛 120g ¥8,500
Grilled Japanese Wagyu beef 120g



白甘鯛味噌漬け

Grilled white tilefish with Miso sauce

白甘鯛を荒味噌に二日間漬け込みしっとりとした柔らかな風味に仕上げております。

¥4,000



鰯照り焼き

Grilled yellowtail with Teriyaki sauce

腹身の部分を自家製タレで焼き上げております。

¥2,200



金目鯛味噌漬け

Grilled golden eye snapper flavored with Miso paste

金目鯛を荒味噌に二日間漬け込みしっとりとした柔らかな風味に仕上げております。

¥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



天然とら河豚唐揚げ

Deep-fried Wild-caught tiger blowfish

中骨ごとぶつ切りした天然とら河豚の唐揚げです。

¥4,000



筍天婦羅

Bamboo shoot Tempura

筍に下味をつけて天婦羅にしております。

¥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。

¥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 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*

葱間鍋

Hot pot with green onion and tuna
本鰯かまとの脂と焼き葱の旨味を感じられる一品です。

¥3,200



< 酢物 > *Vinegared dishes*

白魚若芽酢

White fish and Wakame seaweed with vinegar
白魚と若芽のさっぱりとした酢の物です。

¥1,800



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



● 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*

土鍋炊き鯛御飯（二合）

Sea bream rice served in earthen pot (for 3~4 persons)

焼いた天然鯛の粗から出汁を取り一緒に炊き上げた土鍋御飯をお召し上がりください。

¥3,800



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」を使用し吸地で炊き上げた雑炊。

¥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.