

丹楼

Bentley



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



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



海月と胡瓜の胡麻酢和え

Jellyfish and cucumber dressed with sesame vinegar

こりっとした海月の食感と香ばしい胡麻の香りが楽しめる一品です。

¥1,400



碓井豌豆

Boiled peas

春を感じさせる一品です。柚子の香りと共にお楽しみ下さい。

¥1,300



春キャベツと桜海老の煮浸し

Boiled cabbage and Sakura shrimp

春キャベツの甘みと桜海老の香ばしさを楽しめる一品です。

¥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。

¥1,100



< 御椀 > *Soup*

碓井豌豆すり流し

Pureed soup of peas

碓井豌豆ならではの甘みと香り、色鮮やかな椀物です。

¥2,400



焼目帆立と若芽のすり流し

Scallop and wakame seaweed purée soup

香ばしさと磯の香りが広がる優しい味わいです。

¥2,200



白味噌仕立て 蓬豆腐 椎茸 ごごみ

White Miso soup with soft mugwort-flavored tofu, Shiitake mushroom

白味噌の甘味の中に蓬の香りがふわりと立つ一品です。

¥2,200



● 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。 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下さい。

¥6,500



桜鯛の薄造り

Thinly sliced Sashimi of 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下さい。

¥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



桜鯛の造り

Sea bream sashimi

しっかりとした歯ごたえと強い旨み。

¥3,800

京都山城産朝掘り筍

Bamboo shoots Sashimi

京都山城産の柔らかくシャキッとした歯ごたえの朝掘り筍、季節の味をご賞味ください。

¥3,500

初鯉造り または 叩き

Bonito Sashimi or seared bonito

初鯉のもちもちとした食感をお楽しみください。

¥3,000

< 焚合・蒸し物・煮付 > Simmered dishes

京都山城産朝掘り筍土佐煮

Simmered bamboo shoots with bonito flakes

京都山城産の柔らかくシャキッとした歯ごたえの朝掘り筍、季節の味をご賞味ください。

¥3,500



天然鯛荒焚き

Simmered natural 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

Simmered natural sea bream bone

上品な味で仕上げた兜の骨蒸しです。自家製ポン酢でお召し上がり下さい。

¥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まかせ三種。

¥2,400



魚の子

Simmered cod roe

生姜の香りと卵の甘味が引き立つ煮物です。

¥2,200



- 食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談下さい。 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下さい。

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



桜鱒柚庵焼き

Grilled trout flavored with yuzu citrus
柚子の香りがほんのり広がり鱒の旨味をすっきりと引き立てます。

¥2,500



春鯖若狭焼き

Grilled spring mackerel Wakasa style
程よく脂の乗った春鯖を若狭地を掛け香ばしく焼き上げました。

¥2,000



栄螺壺焼き

Grilled turban shell
磯の香りと栄螺特有のコリコリとした食感をお楽しみ下さい。

¥1,700



< 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



素麺籠入り油目唐揚げ

Deep-fried rockfish served in a crispy somen noodle basket
淡白な白身魚の旨味を楽しめます。

¥3,000



山菜天婦羅

Wild vegetable Tempura
ほろ苦い春の香りを感ずる天婦羅です。

¥2,000



駿河湾産桜海老かき揚げ

Deep-fried sakura shrimp from Suruga Bay
桜海老の香ばしさと甘みが絶妙です。

¥1,900



筍磯辺揚げ

Bamboo shoots tempura with Nori seaweed
筍のほくっとした甘みと青海苔の磯の香りが広がります。

¥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、お気軽にご相談下さい。 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*

< 酢物 > *Vinegared dishes*

釜揚げしらす雲酢掛け

Boiled whitebait with daikon-radish vinegar sauce

しらすの優しい旨味に雲酢のさっぱりとした酸味を添えました。

¥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*

土鍋炊き筍と桜海老御飯 (二合)

Bamboo shoots and Sakura shrimp rice served by earthen pot (for 3~4 persons)

旬の筍の食感と桜海老の風味をお楽しみ下さい。

¥3,600



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.