



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



法蓮草菊花浸し

Boiled spinach with chrysanthemum

法蓮草のお浸しに重陽の節句にちなんだ菊の花びらを和え、糸花かつおを添えております。

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



小松菜揚げ浸し

Boiled Japanese spinach

小松菜と油揚げが相性ぴったりの一品です。

1,100



< 御椀 > Soup

松茸土瓶蒸し

Matsutake mushroom soup with pike conger and shrimp

鱧と海老の入った松茸の土瓶蒸しです。

3,800



甘鯛船場汁

Savory clear soup with tile fish and daikon radish

甘鯛から取った出し汁と大根のお吸物です。

2,200



月見豆腐 鱧吉野 松茸

Savory clear soup with tofu, conger pike, Matsutake mushroom

月に見立てた玉子豆腐、葛打ちした鱧、松茸のお吸物です。

2,100



- 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 sea bream

しっかりとした歯ごたえと上品な旨み。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 sea bream sashimi

しっかりとした歯ごたえと上品な甘味が楽しめる白身魚の逸品です。

3,800

戻り鰹

Bonito Sashimi

脂の乗った戻り鰹をご賞味下さい。

3,500

汐

Amberjack Sashimi

脂の甘味と噛むほどに広がる豊かな旨味をご堪能下さい。

3,200

< 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



湯葉焚き

Simmered yuba

生湯葉をさっと焚き上げました。

1,400



- 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 11,000
A5 brand Wagyu beef 120g

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



松茸炭火焼き

Grilled Matsutake mushroom

秋を代表する味覚、松茸を炭火焼きでお召し上がりください。

7,500



宝楽盛り かます若狭焼き 蒸し鮑 栗塩焼き

Grilled barracuda Wakasa style, steamed abalone and grilled chestnut with salt
淡白な白身の味わいと旬の秋かますと濃厚な旨味の鮑の盛り合わせです。

2,500



イトヨリ柚庵焼き

Grilled Japanese threadfin bream with yuzu soy

上品な白身の甘味と柚庵焼きならではの香り豊かな味わいが広がります。

1,800



秋鯖塩焼き

Grilled mackerel with salt

脂の乗った鯖を染め卸しと酢橘でお召し上がりください。

1,500



< 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



松茸天婦羅

Matsutake mushroom Tempura

秋の味覚代表の松茸の天婦羅をお召し上がりください。

3,600



鰯の紅梅挟み揚げ

Deep-fried sardine with red plum

鰯の旨味を梅の酸味がさっぱりと引き立てます。

2,000



海老と秋野菜のかき揚げ

Deep-fried shrimp and vegetable

海老の旨味と秋野菜の豊かな甘味が広がります。

2,000



揚げ銀杏

Fried ginkgo

もちっとした食感とほろ苦さが絶妙な味わいです。

1,800



野菜天婦羅

Assorted vegetables 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*

鱧すき小鍋 5,500

Small Sukiyaki hot pot with pike conger in sweet soy sauce
さっぱりとした鱧を玉葱と一緒にすき出汁でお召し上がりください。



小鍋はプラス¥2,000 で松茸の追加を承ります。
You can add matsutake mushrooms for 2,000 yen

< 酢物 > *Vinegared dishes*

サーモンと玉葱のマリネ 2,200

Marinated salmon with onion

サーモンの旨味と玉葱の甘味が重なり爽やかな酸味の一品です。



秋刀魚炙り 2,000

Vinegared pacific saury

秋刀魚の香ばしい脂の旨味と爽やかな酸味が調和した一品です。



沖縄県産もずく酢 1,150

Mozuku seaweed from Okinawa with vinegar

極細のもずくの食感をお楽しみください。



- 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.
- 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*

土鍋炊き松茸御飯（二合）

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

炊き立ての松茸の香りを楽しめる土鍋御飯です。

4,200



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.