

A La Carte

APPETIZERS

もずく酢 Mozuku seaweed with vinegar soy sauce	¥1,100
京都伏見の名水 冷奴 Chilled tofu	¥1,100
青菜お浸し Green vegetables with soy sauce	¥1,100
香の物盛り合わせ Assorted pickles	¥1,320
鱧のかまぼこ Pike conger terrine	¥1,320
柿の葉明太子 Spicy flavored cod roe	¥1,650
こだわり卵の出汁巻玉子 Japanese-style rolled omelet	¥1,980
季節の前菜盛り合わせ Assorted seasonal appetizers	¥3,850

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

APPETIZERS

金時草お浸し Okinawan spinach with soy sauce	¥1,100
蓮根黄味酢和え 浅葱 Lotus root with egg yolk and vinegar sauce, chives	¥1,320
鱧の子と白瓜の養老和え Pike conger roe and melon cucumber with taro	¥1,320
蛸柔らか煮 南瓜 新銀杏 Simmered octopus, pumpkin, ginkgo	¥1,980
春日子鯛手毬寿司 Sea bream sushi	¥1,980
合鴨ロース煮 Simmered duck loin	¥1,980
自家製唐墨大根 Dried mullet roe and radish	¥2,640
本日の珍味三種盛り Assorted <i>chinmi</i> appetizers	¥2,640

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

APPETIZERS

雲丹入り玉子豆腐 オクラ 白芋茎 蓴菜 美味出汁 柚子	¥2,750
Egg tofu with sea urchin, okra, taro stem, water shield, <i>dashi</i> sauce, yuzu	
才巻海老油霜 オクラ寄せ つる紫 錦糸瓜 トマト 美味出汁ゼリー 柚子	¥3,080
Shrimp, okra, Indian spinach, spaghetti squash, tomato, <i>dashi</i> jelly, yuzu	

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

SASHIMI

烏賊造り Squid	¥3,080
車海老造り (4尾) Prawn (4 pieces)	¥5,280
鮪 (赤身) Tuna	¥3,080
鮪 (中トロ) Medium fatty tuna	¥6,050
白身造り White fish	¥3,850
白身薄造り Thinly sliced white fish	¥4,400
中トロ薄造り Thinly sliced medium fatty tuna	¥6,050
盛り合わせ 三種 Three kinds of assorted sashimi	¥3,850 ~
盛り合わせ 五種 Five kinds of assorted sashimi	¥6,050 ~

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

DEEP-FRIED DISHES	京都伏見の名水 揚げだし豆腐 Deep-fried tofu with soup stock	¥2,200
	あおり烏賊の下足唐揚げ Deep-fried squid legs	¥2,420
	蟹クリームコロッケ Crabmeat cream croquette	¥2,420
	阿波すだち鶏竜田揚げ Deep-fried <i>Awa Sudachi</i> chicken	¥2,420
	鮎一夜干し唐揚げ Deep-fried dried sweetfish	¥2,530
	黒毛和牛のひとくちコロッケ Wagyu croquette	¥2,750
	季節のかき揚げ (芝海老、隠元豆) Mixed tempura (shrimp, green beans)	¥2,750
	野菜天麩羅 Vegetable tempura	¥3,300
	天麩羅盛り合わせ Assorted tempura	¥5,500

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

GRILLED DISHES

サーモン西京漬け Grilled salmon with sweet miso	¥1,980
目鯛西京漬け Grilled butterfish with sweet miso	¥1,980
金目鯛西京漬け Grilled red bream with sweet miso	¥2,420
阿波すだち鶏 (塩焼き・山椒焼き・照り焼き) Grilled <i>Awa Sudachi</i> chicken (Salt / Japanese pepper / Teriyaki)	¥2,420
銀鱈西京漬け Grilled sablefish with sweet miso	¥2,530
鮎一夜干し焼き Grilled dried sweetfish	¥2,530
天龍鮎塩焼き (1尾) 骨煎餅 Grilled sweetfish with salt (1 piece), fish bone crackers	¥2,750

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

GRILLED DISHES

鯛兜焼き Grilled sea bream head	¥5,500
黒毛和牛フィレ Grilled Wagyu filet (100g)	¥9,000
松阪牛サーロインステーキ Grilled Matsusaka beef sirloin (100g)	¥16,000
松阪牛フィレ Grilled Matsusaka beef filet (100g)	¥18,000

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

**STEAMED and
BOILED DISHES**

季節野菜焼き合わせ Steamed seasonal vegetables	¥2,200
茶碗蒸し 海老 鶏 椎茸 鰻板 Steamed egg custard with shrimp, chicken, <i>shiitake</i> mushroom and pike conger terrine	¥2,750
賀茂茄子 南瓜 阿波すだち鶏 巻湯葉 モロッコ隠元 柚子 Eggplant, pumpkin, <i>Awa Sudachi</i> chicken, tofu skin, green beans, yuzu	¥2,750
和牛マエバラ柔らか煮 賀茂茄子 石川小芋 オクラ 生姜 Simmered Wagyu, eggplant, taro, okra, ginger	¥3,080
焼き枝豆腐と才巻海老のお椀 Soup with grilled edamame tofu and shrimp	¥2,750
焼き鰻真丈のお椀 Soup with grilled pike conger dumpling	¥3,080

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

**STEAMED and
BOILED DISHES**

鯛兜煮 Simmered sea bream head	¥5,500
香川産黒毛和牛 オリーブ牛のすき煮 ココット仕立て Stewed Olive-fed Wagyu beef from Kagawa with sweet soy sauce in cocotte	¥8,800
近江牛のすき煮 ココット仕立て Stewed Ohmi beef with sweet soy sauce in cocotte	¥10,450

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

Dessert

葡萄のブランマンジェ Grape milk pudding	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
水羊羹 和紅茶クリーム Sweet red bean jelly with Japanese black tea cream	¥1,100	エスプレッソ Espresso	¥1,300
パッションフルーツの杏仁豆腐 タピオカ Almond jelly with passion fruit, tapioca	¥1,320	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
夏苺 マスカット ナガノパープル わた雲寄せ Pear jelly with strawberry, muscat and grapes	¥1,540	カフェラテ Caffè Latte	¥1,400
ヴァニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥1,100	紅茶 Tea	¥1,300
抹茶アイスクリーム Matcha ice cream	¥1,100	抹茶 Matcha	¥1,400
柚子ソルベ Yuzu sorbet	¥1,100		
季節のフレッシュフルーツ Fresh seasonal fruits	¥1,100~		

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 15% service charge.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.