

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

菜種の唐墨和え Canola flower with dried mullet roe	¥1,650
一寸豆干し貝柱煮 Simmered broad beans and dried scallops	¥1,650
厚焼玉子と鶏松風 Thick Japanese omelet and grilled chicken loaf	¥1,650
精進麩黄身酢和え Wheat gluten with egg yolk vinegar	¥1,650
春日子鯛小袖寿司 Sea bream small sushi	¥1,980
金胡麻豆腐 春日子鯛 数の子 千枚蕪 美味出汁ゼリー 山葵 木の芽 Golden sesame tofu, sea bream, herring roe and turnip with dashi jelly, wasabi and Japanese pepper	¥1,980

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

とら河豚身皮巻き ちり酢 Rolled tora-fugu (tiger blowfish) skin with citrus vinegar	¥2,750
タラバ蟹 春日子鯛 菜種 姫慈姑 紅白膾 酢橘ゼリー 花穂 Taraba crab, sea bream, canola flower, small arrowhead, pickled carrot and Chinese yam with sudachi jelly	¥3,850
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.

SASHIMI

烏賊造り Squid	¥3,080
車海老造り (4尾) Prawn (4 pieces)	¥5,280
鮪 (赤身) Tuna	¥3,850
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
	阿波すだち鶏竜田揚げ Deep-fried Awa Sudachi chicken	¥2,420
	蟹クリームコロッケ Crabmeat cream croquette	¥2,750
	鮎一夜干し唐揚げ Deep-fried dried sweetfish	¥2,750
	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、大葉) Mixed tempura (shrimp, perilla)	¥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
阿波すだち鶏 (塩焼き・山椒焼き・照り焼き) Grilled Awa Sudachi chicken (Salt / Japanese pepper / Teriyaki)	¥2,420
銀鱈西京漬け Grilled sablefish with sweet miso	¥2,750
鮎一夜干し焼き Grilled dried sweetfish	¥2,750
鰯養老焼き Grilled yellowtail with yam	¥3,080
金目鯛若狭焼き Grilled red bream with soy sauce	¥3,300

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
黒毛和牛フィレステーキ Grilled Wagyu tenderloin (100g)	¥9,000
松阪牛サーロインステーキ Grilled Matsusaka beef sirloin (100g)	¥16,000
松阪牛フィレステーキ Grilled Matsusaka beef tenderloin (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 鱧板 Steamed egg custard with shrimp, chicken, shiitake mushroom and pike conger terrine	¥2,750
和牛もも肉の有馬煮 南瓜 蕪 小松菜 針柚子 Simmered Wagyu with soy sauce and Japanese pepper, pumpkin, turnip, Japanese mustard spinach, yuzu	¥2,750
里芋饅頭穴子射込み 小松菜 淡口あん 生姜 Simmered taro bun stuffed with conger eel Japanese mustard spinach with soy sauce and ginger	¥2,750
帆立青さ真丈のお椀 白味噌仕立て White miso soup with scallops and seaweed dumpling	¥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.

**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 from Kagawa with sweet soy sauce in cocotte	¥8,800
松阪牛のすき煮 ココット仕立て Stewed Matsusaka 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

金柑のブランマンジェ Kumquat milk pudding	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
温州柑ゼリー ほうじ茶クリーム Mandarin jelly with roasted green tea cream	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
晩白柚と苺 葛あん Citrus maxima and strawberry with arrowroot starch sauce	¥1,540	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
杏仁苺 Almond jelly with strawberries	¥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.