

A La Carte

APPETIZERS

もずく酢 Mozuku seaweed with vinegar soy sauce	¥1,200
京都伏見の名水 冷奴 Chilled tofu	¥1,200
青菜お浸し Green vegetables with soy sauce	¥1,200
香の物盛り合わせ Assorted pickles	¥1,400
鱧のかまぼこ Pike conger terrine	¥1,400
柿の葉明太子 Spicy flavored cod roe	¥1,700
こだわり卵の出汁巻玉子 Japanese-style rolled omelet	¥2,000
季節の前菜盛り合わせ Assorted seasonal appetizers	¥4,000

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.

APPETIZERS

鯛と芹みぞれ和え Grilled sea bream and Japanese parsley with grated radish	¥1,400
春菊と人参の白和え 胡桃 Chrysanthemum and carrot with tofu paste, walnuts	¥1,400
花山葵お浸し 子持若布 Wasabi leaves with soy sauce, herring roe on kelp	¥1,700
蛤のさっと煮 浅葱 針生姜 Simmered clam with chives and shredded ginger	¥2,000
鯛の子と白子の旨煮 Steamed sea bream roe and sea bream milt	¥2,000
春日子鯛小袖寿司 新生姜 Sea bream small sushi, ginger	¥2,000
才巻海老 あおり烏賊 アスパラガス 独活 木の芽味噌掛け たららの芽 Shrimp, squid, asparagus, wild vegetable udo with Japanese pepper leaf bud and miso, aralia sprouts	¥2,500

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.

APPETIZERS

うすい豆腐 才巻海老 螢鳥賊 うるい 美味出汁ゼリー 山葵	¥2,500
Green bean tofu, shrimp, firefly squid, hosta montana with dashi jelly, wasabi	
自家製唐墨大根	¥2,700
Dried mullet roe and radish	
本日の珍味三種盛り	¥2,700
Assorted chinmi appetizers	

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	¥3,200
車海老造り (4尾) Prawn (4 pieces)	¥5,500
鮪 (赤身) Tuna	¥4,000
鮪 (中トロ) Medium fatty tuna	¥6,500
白身造り White fish	¥4,000
白身薄造り Thinly sliced white fish	¥4,500
中トロ薄造り Thinly sliced medium fatty tuna	¥6,500
盛り合わせ 三種 Three kinds of assorted sashimi	¥4,000~
盛り合わせ 五種 Five kinds of assorted sashimi	¥6,300~

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.

DEEP-FRIED DISHES	京都伏見の名水 揚げだし豆腐 Deep-fried tofu with soup stock	¥2,300
	あおり烏賊の下足唐揚げ Deep-fried squid legs	¥2,500
	阿波すだち鶏竜田揚げ Deep-fried Awa Sudachi chicken	¥2,500
	鮎一夜干し唐揚げ Deep-fried dried sweetfish	¥3,000
	蟹クリームコロッケ Crabmeat cream croquette	¥3,000
	黒毛和牛のひとくちコロッケ Wagyu croquette	¥3,000
	季節のかき揚げ (桜海老、芹) Mixed tempura (sakura shrimp, Japanese parsley)	¥3,000
	野菜天麩羅 Vegetable tempura	¥3,500
	天麩羅盛り合わせ Assorted tempura	¥6,000

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.

GRILLED DISHES

銀鮭西京漬け Grilled salmon with sweet miso	¥2,200
目鯛西京漬け Grilled butterfish with sweet miso	¥2,200
金目鯛西京漬け Grilled red bream with sweet miso	¥2,500
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)	¥2,500
銀鱈西京漬け Grilled sablefish with sweet miso	¥3,000
鮎一夜干し焼き Grilled dried sweetfish	¥3,000
富士山サーモン菜の花焼き Grilled Fujisan salmon with field mustard	¥3,000

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.

GRILLED DISHES

鯛菜の花焼き Grilled sea bream with canola flower	¥3,500
鯛兜焼き Grilled sea bream head	¥6,000
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	¥2,400
茶碗蒸し 海老 鶏 椎茸 鱧板 Steamed egg custard with shrimp, chicken, shiitake mushroom and pike conger terrine	¥3,000
鱈みぞれ煮 長芋 人参 桜麩 水菜 Steamed herring with grated radish, yam, carrot, wheat gluten and potherb mustard	¥2,500
京厚揚げ まながつお 新若布 平茸 淡口あん 生姜 Thick deep-fried tofu, butterfish, seaweed, oyster mushroom with soy sauce, ginger	¥3,000
若筍真丈のお椀 清汁仕立て Clear soup with seaweed and bamboo shoot dumpling	¥3,000
玉子豆腐と蛤のお椀 清汁仕立て Clear soup with egg tofu and clam	¥3,000

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**

鯛兜煮 Simmered sea bream head	¥6,000
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	¥9,000
松阪牛のすき煮 ココット仕立て Stewed Matsusaka beef with sweet soy sauce in cocotte	¥11,000

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.

Dessert

桜のブランマンジェ 桜あんクリーム Cherry blossom milk pudding, sweet bean cream with cherry blossom	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
抹茶のババロア 自家製粒あん きな粉クリーム Matcha bavarian cream, sweet red bean paste, with soybean flour cream	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
苺 デコポン マンゴゼリー寄せ 焼き芋ムース Strawberry, Japanese citrus and mango jelly with sweet potato mousse	¥1,540	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
晩白柚 せとか 葛あん掛け Pomelo, mandarin with arrowroot starch sauce	¥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 fruit	¥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.