

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

水菜の菊花浸し <i>Mizuna</i> and chrysanthemum with soy sauce	¥1,100
占地と丸十白和え <i>Shimeji</i> mushroom and sweet potato with tofu paste	¥1,320
あおり烏賊とんぶり和え Broad squid with field caviar	¥1,650
揚げ銀杏とたたみいわし Fried ginkgo and dried sardine sheet	¥1,980
菱蟹 菊菜 精進麩 以外菊浸し Crab, chrysanthemum and wheat gluten with soy sauce	¥1,980
太刀魚焼き霜寿司 Seared cutlassfish sushi	¥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

焼き茄子 サーモン昆布メ 菊菜 美味出汁ゼリー 露生姜 柚子 Grilled eggplant, salmon served with kelp, chrysanthemum <i>dashi</i> jelly, ginger, yuzu	¥2,200
無花果 胡麻クリーム掛け 福良鮑 焼舞茸 生姜 花穂 Fig with sesame sauce, abalone, grilled <i>maitake</i> mushroom, ginger, perilla flowers	¥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.

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
	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 (穴子、大葉) Mixed tempura (conger eel, perilla leaves)	¥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 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
鱸利休焼き Grilled Japanese sea bass with sesame	¥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 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 鱧板 Steamed egg custard with shrimp, chicken, <i>shiitake</i> mushroom and pike conger terrine	¥2,750
松阪豚柔らか煮 長芋 南瓜 小松菜 淡口あん 地辛子 Steamed Matsusaka pork, yam, pumpkin, Japanese mustard spinach with soy sauce, mustard	¥2,750
蓮根餅 黒毛和牛もも肉 アスパラガス 淡口あん 生姜 Lotus root dumpling, simmered Wagyu asparagus with soy sauce, ginger	¥3,080
蓮根饅頭と冬瓜のお椀 Soup with lotus root bun and wax gourd	¥2,750
萩真丈のお椀 Soup with shrimp, edamame and jew's ear 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 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

無花果のブランマンジェ Fig milk pudding	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
鳴門金時のプリン Sweet potato pudding	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
季節の果実ゼリー掛け 和紅茶のフロマージュ Seasonal fruit jelly with Japanese black tea fromage	¥1,540	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
ヴァニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥1,100	カフェラテ Caffè Latte	¥1,400
抹茶アイスクリーム Matcha ice cream	¥1,100	紅茶 Tea	¥1,300
柚子ソルベ Yuzu sorbet	¥1,100	抹茶 Matcha	¥1,400
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.