

# 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

モロヘイヤみぞれ和え Molokhia with grated radish	¥1,100
うるい胡麻和え Hosta montana with sesame sauce	¥1,320
金時草お浸し Okinawa spinach with soy sauce	¥1,320
白芋茎と浜防風 酒盗掛け Taro stem, Japanese parsley with fermented salty bonito	¥1,650
野蒜ぬた和え 螢烏賊 Wild onion with vinegared miso and firefly squid	¥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

春日子鯛桜寿司 新生姜 Sea bream sushi, ginger	¥2,200
長芋羹 雲丹 才巻海老 モロヘイヤ 美味出汁ゼリー 振り柚子 山葵 Yam jelly, sea urchin, shrimp, molokhia with <i>dashi</i> jelly, yuzu, wasabi	¥2,200
ホワイトアスパラガス 水茄子 螢烏賊 平貝 吸酢ゼリー White asparagus, eggplant, firefly squid, razor clam with vinegar jelly	¥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.

<b>DEEP-FRIED DISHES</b>	京都伏見の名水 揚げだし豆腐 Deep-fried tofu with soup stock	¥2,200
	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 sweet fish	¥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 (桜海老、三つ葉) Mixed tempura (sakura shrimp, trefoil)	¥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 sweet fish	¥2,530
桜鱒甘酒柚庵焼き Grilled trout with sweet sake and citrus-flavored soy sauce	¥2,750
金目鯛木の芽焼き Grilled red bream with Japanese pepper leaf buds	¥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・陶板焼き) Grilled Wagyu filet (100g) Ceramic pan-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 (ステーキ・陶板焼き) Grilled Matsusaka beef filet (100g) Ceramic pan-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 prawn, chicken, <i>shiitake</i> mushroom and pike conger terrine	¥2,750
和牛つみれ 新じゃが芋 手毬湯葉 行者大蒜 隠元 玉葱あん 胡椒 Simmered Wagyu meatball, potato, tofu skin, ramps, green beans with onion sauce and black pepper	¥2,200
筍 独活 アスパラガス 椎茸 蒟蒻 隠元 黒毛和牛 たらの芽 Bamboo shoots, wild vegetable <i>udo</i> , asparagus, <i>shiitake</i> mushroom konjac, green beans, Wagyu and aralia sprouts	¥2,750
蛤真丈のお椀 清汁仕立て Clear soup with clam dumpling	¥2,750
蕨豆腐と鮎魚女のお椀 うすい仕立て Green bean soup with bracken starch tofu and fat greenling	¥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

桜のババロア Cherry blossom bavarian cream	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
苺のブランマンジェ Strawberry milk pudding	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
沖縄産パッションフルーツのゼリー 巨峰 Passion fruit jelly from Okinawa with Kyoho grapes	¥1,540	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
抹茶のチーズケーキ Matcha cheesecake	¥1,760	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
柚子アイスクリーム Yuzu ice cream	¥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.