

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 Okinawa spinach with soy sauce	¥1,320
新萻菜 山葵酢 Water shield with wasabi vinegar	¥1,650
胡瓜 海月 椎茸 胡麻酢和え Cucumber, jellyfish, <i>shiitake</i> mushroom with sesame vinegar sauce	¥1,650
蓮芋昆布×寿司 新生姜 Kelp-marinated taro stem sushi, ginger	¥1,650
帆立貝と白芋茎の梅肉和え 枝豆 Scallops and taro stem with plum, edamame	¥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

蓬豆腐 新蓮根 蛸焼き霜 美味出汁ゼリー 梅肉 振り柚子	¥2,200
Mugwort tofu, lotus root, seared octopus with <i>dashi</i> jelly, plum, yuzu	
汲み上げ湯葉 煮穴子 花丸胡瓜 蓮芋 雲丹 美味出汁あん 山葵	¥2,750
Tofu skin, simmered conger eel, cucumber, taro stem, sea urchin with <i>dashi</i> sauce, wasabi	

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
	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 (帆立貝、ルッコラ) Mixed tempura (scallops, arugula)	¥2,750
	鮎魚女の唐揚げ 南蛮酢あん Deep-fried fat greenling with vinegar sauce	¥3,300
	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
伊佐木の木の芽焼き Grilled grunt with Japanese pepper leaf buds	¥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 (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
海老の黄味煮 丸茄子 小芋 モロッコ隠元 振り柚子 Simmered shrimp with egg yolk, eggplant, potato, green beans, yuzu	¥2,200
冬瓜スープ煮 南瓜 蒸鮑 スナッフ豌豆 干し貝柱のあん 生姜 Simmered wax gourd with pumpkin, steamed abalone, snap peas with dried scallop sauce, ginger	¥3,300
牛蒡饅頭と阿波すだち鶏のお椀 Soup with burdock dumpling and <i>Awa Sudachi</i> chicken	¥2,750
海老真丈のお椀 Soup with shrimp 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

枝豆のブランマンジェ Edamame milk pudding	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
ピーチパイナップル 西瓜 巨峰 黒糖寄せ 茉莉花ゼリー掛け Brown sugar jelly with pineapple, watermelon, Kyoho grapes and jasmine jelly	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
白桃ゼリー 金時豆のフロマージュ Peach jelly and kidney beans with cheese cream	¥1,540	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
桜桃と国産マンゴ Cherry and Japanese mango	¥2,200	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.