

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

赤蒟蒻 隠元 冬菇 白和え Red konjac, green beans and <i>shiitake</i> mushroom with tofu paste	¥1,320
文銭蛸 花丸胡瓜 オクラとろろ 梅 Octopus and cucumber with okra and grated yam, plum	¥1,650
もすそ貝 磯辺和え 酢橘卸し Whelk dressed with seaweed and grated radish with sudachi	¥1,650
才巻海老と白瓜の酒盗和え 柚子 Shrimp and melon cucumber with fermented salty bonito, yuzu	¥1,980
煮穴子寿司 Simmered conger eel sushi	¥1,980
鰻の山椒煮 フルーツトマト Simmered eel with Japanese pepper, fruit tomato	¥2,200
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

だだ茶豆腐 雲丹 長芋素麵 オクラ ヤングコーン 割醤油ゼリー 山葵	¥2,200
<i>Edamame</i> tofu, sea urchin, yam noodle, okra, young corn, soy sauce jelly, wasabi	
鱧焼き霜 水茄子 錦糸瓜 独活 四角豆 淡口吸酢ゼリー 花穂 柚子	¥2,750
Seared pike conger, eggplant, spaghetti squash, wild vegetable <i>udo</i> , winged beans, vinegar jelly, perilla flowers, yuzu	

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
	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 (芝海老、オクラ) Mixed tempura (shrimp, okra)	¥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 sweetfish	¥2,530
かます柚庵焼き Grilled barracuda with citrus-flavored soy sauce	¥3,300
天龍鮎 若鮎塩焼き (2尾) Grilled sweetfish with salt (2 pieces)	¥3,960

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
加賀太胡瓜 蓮餅射込み 太刀魚 甘長唐辛子 絹莢 淡口あん 生姜 Lotus root-starch dumpling stuffed in Kaga thick cucumber, cutlassfish, Japanese pepper, snow peas with soy sauce, ginger	¥2,750
賀茂茄子 和牛味噌田楽 アスパラガス 軟白葱 Eggplant from Kamo, Wagyu with miso, asparagus, Japanese leek	¥2,750
とうもろこし真丈と冬瓜のお椀 Soup with corn dumpling and wax gourd	¥2,750
つぶ貝あおき真丈のお椀 Soup with whelk and seaweed 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

西瓜ゆるゆるゼリー Watermelon jelly	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
白桃のブランマンジェ Peach milk pudding	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
季節のフルーツ 烏龍ゼリー掛け Seasonal fruits with oolong tea jelly	¥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.