

# 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

茹で落花生 おおまさり Boiled Omasari peanuts	¥1,650
丘ひじき胡麻和え Saltwort with sesame sauce	¥1,650
いくらみぞれ和え Salmon roe dressed with grated radish	¥1,980
银杏豆腐 丹波しめじ 人参 美味出汁ゼリー 山葵 Ginkgo tofu, <i>shimeji</i> mushroom, carrot with <i>dashi</i> jelly	¥1,980
北寄貝と焼き椎茸のぬた和え Surf clam and <i>shiitake</i> mushroom with vinegared miso	¥2,200
秋鯖棒寿司 千枚大根 Autumn mackerel sushi and sliced radish	¥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

鰻柚香煮 芯取菜 ¥2,640  
Simmered eel with yuzu and Shintori cabbage

雲丹豆腐 キャヴィア 丘ひじき ¥2,640  
白舞茸 美味出汁ゼリー 山葵  
Sea urchin tofu, caviar, saltwort,  
white *maitake* mushroom with *dashi* jelly, 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.

<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
	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 (帆立、春菊) Mixed tempura (scallop, garland chrysanthemum)	¥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
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
秋鮭黄味焼き 銀杏 玉葱 Grilled autumn salmon with egg yolk, ginkgo and onion	¥2,530
金目鯛味噌柚庵焼き Grilled red bream with citrus-flavored miso	¥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.

## 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 銀杏 Steamed egg custard with shrimp, chicken and ginkgo	¥2,750
海老芋 蕪 黒毛和牛 巻湯葉 法蓮草 菊花あん 柚子 Taro, turnip, Wagyu, tofu skin and spinach with chrysanthemum sauce, yuzu	¥3,080
栗と零余子の真丈の御椀 Soup with chestnuts and Japanese yam bulbil dumpling	¥2,750
すっぽん豆腐の御椀 Soup with soft-shelled turtle tofu	¥3,080
蛤吸仕立ての土瓶蒸し Steamed clams with Japanese broth in an earthenware teapot	¥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.



**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

和三盆のブランマンジェ 栗のムース Japanese <i>wasanbon</i> sugar milk pudding with chestnut mousse	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
洋梨 葡萄 ジャスミンゼリー寄せ 柿のクリーム Pear, grapes and jasmine jelly with persimmon cream	¥1,100	エスプレッソ Espresso	¥1,300
洋梨のコンポート 栗のクリーム Pear compote with chestnut cream	¥1,320	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
水晶文旦の葛あん掛け Pomelo 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 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.