

# 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

あおり烏賊辛子黄味酢和え 浅葱 Squid dressed with mustard, egg yolk and vinegar sauce, chives	¥1,650
汲み上げ湯葉山葵和え 雲丹醤油 Tofu skin with wasabi, sea urchin soy sauce	¥1,650
山伏茸 三つ葉 地海苔浸し 唐墨香煎 <i>Yamabushi</i> mushroom and Japanese parsley, with seaweed sauce, dried mullet roe	¥1,650
胡麻×鯖 香味野菜 Mackerel with sesame and potherb	¥1,980
富士山サーモン昆布× 帆立貝 菊菜 蕪 長芋 たもぎ茸 吸酢ゼリー 柚子 Kelp-marinated salmon, scallop, chrysanthemum, turnip, yam, <i>tamogi</i> mushroom with vinegar jelly, yuzu	¥1,980
子持ち鮎煮浸し Simmered sweetfish with soy sauce	¥2,200
金目鯛小袖寿司 Red bream sushi	¥2,200

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

温製蟹豆腐 干し貝柱のあんかけ 焼き蕪 法蓮草 生姜 Simmered crab tofu with dried scallop starchy sauce, grilled turnip, spinach, ginger	¥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
才巻海老油霜 黄味酢掛け キャヴィア 蕪 長芋 たもぎ茸 吸酢ゼリー Prawn with egg yolk vinegar sauce, caviar, turnip, yam, <i>tamogi</i> mushroom with vinegar jelly	¥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.

## SASHIMI

烏賊造り Squid	¥3,080
車海老造り (4尾) Prawn (4 pieces)	¥5,280
鮪 (赤身) Tuna	¥3,850
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 (秋鮭、舞茸) Mixed tempura (Autumn salmon, <i>Maitake</i> mushroom)	¥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
黒むつ若狭焼き Grilled Japanese bluefish with soy sauce	¥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
黒毛和牛テnderロイン Grilled Wagyu tenderloin (100g)	¥9,900
松阪牛サーロインステーキ Grilled Matsusaka beef sirloin (100g)	¥16,000
松阪牛テnderロイン Grilled Matsusaka beef tenderloin (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**

季節野菜蒸き合わせ 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 蟹あんかけ 蓮根餅 法蓮草 生姜 Simmered taro, lotus root dumpling, spinach with crab starchy sauce and ginger	¥2,750
聖護院蕪 黒毛和牛ミスジ 牛蒡 金時人参 水菜 柚子 Simmered turnip, Wagyu, burdock, carrot potherb mustard, yuzu	¥3,080
焼き胡麻豆腐と鴨丸のお椀 Soup with grilled sesame tofu and duck meat	¥3,080
帆立貝真丈のお椀 白味噌仕立て White miso soup with scallop dumpling	¥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

柿のブランマンジェ Persimmon milk pudding	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
抹茶ゼリー寄せ 粒あん 蕨餅 Matcha jelly, sweet red bean paste, <i>warabi-mochi</i>	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
五郎島金時のババロア みたらし餡 蜜林檎 Sweet potato bavarian cream with sweet starchy soy sauce, apple compote	¥1,320	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
文旦と洋梨のゼリー寄せ 栗のムース Pomelo and pear jelly with chestnut mousse	¥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.