

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

塩鰯みぞれ和え 柚子胡椒 三つ葉 Salted yellowtail with grated radish, yuzu pepper, trefoil	¥1,650
芹と干し貝柱のお浸し Japanese parsley and dried scallops with soy sauce	¥1,650
あんぼ柿の香煎揚げと姫慈姑 Deep-fried semi-dried persimmon with roasted barley flour, small arrowhead	¥1,650
べったら寿司 Radish pickled with malted rice sushi	¥1,650
胡麻豆腐 蟹味噌和え 焼き葱 白菜 生姜酢ゼリー 花穂 Sesame tofu with crab miso, grilled leek, napa cabbage, ginger jelly, perilla flowers	¥1,980
鮫鰾肝しぐれ煮 菊菜 Simmered monkfish liver with ginger and soy sauce, chrysanthemum	¥1,980
雲子 諸胡瓜 浅葱 卸しポン酢 Cod milt, cucumber, chives with grated radish and citrus sauce	¥1,980

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

合鴨西京煮 Simmered duck with sweet miso	¥1,980
とら河豚身皮巻き ちり酢 Rolled <i>tora-fugu</i> (tiger blowfish) skin with citrus vinegar	¥2,750
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.

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.

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
	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 (金頭、芹) Mixed tempura (gurnard, Japanese parsley)	¥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
子持ち鮎オイル焼き Grilled sweetfish with olive oil	¥2,750
鮎一夜干し焼き Grilled dried sweetfish	¥2,750
寒鱈甘酒柚庵焼き Grilled Spanish mackerel with sweet sake and citrus flavor	¥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 Grilled Wagyu tenderloin (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 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, shiitake mushroom and pike conger terrine	¥2,750
聖護院大根 雲子 柚子味噌掛け 蓮根餅 法蓮草 生姜 Simmered radish, cod milt with yuzu-flavored miso, lotus root dumpling, spinach, ginger	¥2,750
牛タン柔らか煮 海老芋 小玉葱 青梗菜 共地あん 地辛子 Simmered beef tongue, taro, small onion, bok choy with starchy sauce, mustard	¥3,080
慈姑饅頭のお椀 白味噌仕立て White miso soup with arrowhead dumpling	¥2,420
海老南瓜真丈のお椀 白味噌仕立て White miso soup with shrimp and pumpkin 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 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

洋梨のブランマンジェ Pear milk pudding	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
黒大豆きな粉のババロア 抹茶ソース Sweet soybean flour bavarian cream with matcha sauce	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
焼き林檎と蕨餅のゼリー寄せ Grilled apple and <i>warabi-mochi</i> jelly	¥1,320	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
苺 紅まどんな 焼き芋ムース 葛あん Sweet potato mousse, strawberry and mandarin 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.