

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

焼き椎茸と薄揚げのぬた和え Grilled shiitake mushroom and deep-fried tofu with vinegared miso	¥1,320
芹と赤蒟蒻の白和え 煎り胡麻 Japanese parsley and red konjac with tofu paste salad, sesame	¥1,320
ひとくち稲荷寿司 生姜甘酢漬け Vinegared rice wrapped in deep-fried tofu with pickled ginger	¥1,650
子持若布 菜種辛子浸し Herring roe on kelp, canola flower with mustard sauce	¥1,980
鯖小袖寿司 Mackerel small sushi	¥1,980
才巻海老昆布× 菜種 うるい ごごみ 日向夏 黄味酢 美味出汁ゼリー Kelp-marinated shrimp, canola flower, hosta montana, ostrich fern, summer orange with egg yolk vinegar and dashi jelly	¥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.

APPETIZERS

とら河豚身皮巻き ちり酢 Rolled tora-fugu (tiger blowfish) skin with citrus vinegar	¥2,750
雲子豆腐 才巻海老昆布メ 焼き椎茸 こごみ ポン酢あん Cod milt tofu, kelp-marinated shrimp, grilled shiitake mushroom and ostrich fern with citrus sauce	¥3,300
鮑の大船煮 大根 人参 木の芽 Simmered abalone with soybeans, radish, carrot and Japanese pepper	¥3,300
自家製唐墨大根 Dried mullet roe and radish	¥2,640
本日の珍味三種盛り Assorted chinmi 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
	鮎一夜干し唐揚げ Deep-fried dried sweetfish	¥2,750
	蟹クリームコロッケ Crabmeat cream croquette	¥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 (芝海老、芹) Mixed tempura (shrimp, 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
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
寒鰯柚子味噌焼き Grilled yellowtail with yuzu and miso	¥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**

季節野菜蒸き合わせ 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
豚の柔らか煮湯葉包み 蓮根饅頭 青梗菜 べっこうあん 山葵 Steamed pork wrapped with tofu skin lotus root bun, bok choy with starchy sauce, wasabi	¥2,750
甘鯛かぶら蒸し 木耳 百合根 三つ葉 銀あん 山葵 Steamed tilefish with grated turnip on top, jew's ear, lily bulb, trefoil with starchy sauce, wasabi	¥3,300
焼き一寸豆真丈 薄葛仕立てのお椀 Soup with grilled broad bean dumpling	¥2,750
炙り雲子 京厚揚げ 薄粕仕立てのお椀 Sake lees soup with grilled cod milt and deep-fried tofu	¥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

あまおうのブランマンジェ Strawberry milk pudding	¥1,100	コーヒー Coffee	¥1,300
季節のフルーツと寒天 国産レモンのゼリー掛け Seasonal fruits and agar jelly topped with lemon jelly	¥1,320	エスプレッソ Espresso	¥1,300
苺餅汁粉 Sweet red bean soup with strawberry rice cake	¥1,540	カプチーノ Cappuccino	¥1,400
苺 デコポン 自家製つぶあん ゼリー寄せ Strawberry, Japanese citrus, sweet red beans with jelly	¥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.