A La Carte

APPETIZERS	もずく酢 Mozuku seaweed with vinegar soy sauce	¥1,200
	京都伏見の名水　冷奴 Chilled tofu	¥1,200
	青菜お浸し Green vegetables with soy sauce	¥1,200
	香の物盛り合わせ Assorted pickles	¥1,400
	焼き板 Fish cake	¥1,400
	柿の葉明太子 Spicy cod roe	¥1,700
	こだわり卵の出汁巻玉子 Japanese-style rolled omelet	¥2,000
	季節の前菜盛り合わせ Assorted seasonal appetizers	¥4,000

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。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

APPETIZERS

自家製唐墨大根 Dried mullet roe and radish	¥2,700
本日の珍味三種盛り Assorted chinmi appetizers	¥2,700
山伏茸　三つ葉　山葵浸し Yamabushi mushroom and Japanese parsley with wasabi	¥1,200
柿　蕪　笹身　柚香和え　胡桃 Persimmon, turnip and chicken tenderloin with yuzu and walnut	¥1,500
富士山サーモン菊花和え　オクラ Fujisan salmon with chrysanthemum and okra	¥1,500
胡麻〆鯖　香味野菜 Vinegared mackerel with sesame and garnish	¥2,000
Shrimp and snap peas with egg yolk and fermented salty bonito	¥2,000

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。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

APPETIZERS

栄螺の麹和え　叩き芋 Marinated turban shell with rice malt and yam	¥2,000
烏賊明太小袖寿司 Squid and spicy cod roe sushi	¥2,000
子持ち鮎煮浸し Simmered sweetfish with soy sauce	¥2,500
才巻海老　あおり烏賊　蕪　焼き平茸 スナップ豌豆　美味出汁ゼリー　黄味酒盗 Shrimp, squid, turnip, grilled oyster mushroom and snap peas with dashi jelly, egg yolk and fermented salty bonito	¥3,000

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。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

SASHIMI

烏賊造り Squid	¥3,500
車海老造り (4 尾) Prawn (4 pieces)	¥5,500
鮪 (赤身) Tuna	¥4,500
鮪 (中トロ) Medium fatty tuna	¥7,000
白身造り White fish	¥4,000
白身薄造り Thinly sliced white fish	¥4,500
中トロ薄造り Thinly sliced medium fatty tuna	¥7,000
盛り合わせ　三種 Three kinds of assorted sashimi	¥4,500~
盛り合わせ　五種 Five kinds of assorted sashimi	¥7,000~

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。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

DEEP-FRIED DISHES

京都伏見の名水 揚げだし豆腐 Deep-fried tofu with soup stock	¥2,300
あおり烏賊の下足唐揚げ Deep-fried squid legs	¥2,500
阿波すだち鶏竜田揚げ Deep-fried Awa Sudachi chicken	¥2,500
金目鯛唐揚げ　南蛮酢掛け　香味野菜 Deep-fried red bream with vinegar sauce and garnish	¥3,000
鮎一夜干し唐揚げ Deep-fried semi-dried sweetfish	¥3,000
蟹クリームコロッケ Crabmeat cream croquette	¥3,000
黒毛和牛のひとくちコロッケ Wagyu croquette	¥3,000
季節のかき揚げ (芝海老、舞茸) Mixed tempura (shrimp, maitake mushroom)	¥3,000
野菜天麩羅 Vegetable tempura	¥3,500
天麩羅盛り合わせ Assorted tempura	¥6,000

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。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

GRILLED DISHES

サーモン西京漬け Grilled salmon with sweet miso	¥2,500
目鯛西京漬け Grilled butterfish with sweet miso	¥2,500
金目鯛西京漬け Grilled red bream with sweet miso	¥2,500
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)	¥2,500
銀鱈西京漬け Grilled sablefish with sweet miso	¥3,000
鮎一夜干し焼き Grilled semi-dried sweetfish	¥3,000

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。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

GRILLED DISHES

鯛兜焼き Grilled sea bream head	¥6,000
黒毛和牛フィレステーキ Grilled Wagyu tenderloin (100g)	¥10,500
松阪牛サーロインステーキ Grilled Matsusaka beef sirloin (100g)	¥20,000
松阪牛フィレステーキ Grilled Matsusaka beef tenderloin (100g)	¥25,000

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。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

STEAMED and BOILED DISHES

季節野菜焚き合わせ Steamed seasonal vegetables	¥2,400
茶碗蒸し　海老　鶏　椎茸　焼き板 Steamed egg custard with shrimp, chicken shiitake mushroom and fish cake	¥3,000
海老芋　方々　紅葉麩　水菜　みぞれあん　生姜 Simmered taro, gurnard, wheat gluten and potherb mustard, with grated radish starchy sauce and ginger	¥3,000
聖護院蕪　黒毛和牛ミスジ　牛蒡　紅葉麩　水菜　柚子 Simmered turnip, Wagyu, burdock, wheat gluten, potherb mustard, yuzu	¥3,200
菊菜饅頭とかますつみれのお椀 Soup with chrysanthemum bun and barracuda dumpling	¥2,800
帆立貝真丈のお椀　白味噌仕立て White miso soup with scallop dumpling	¥3,000

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。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

STEAMED and BOILED DISHES

鯛兜煮 Simmered sea bream head	¥6,000
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	¥9,000
松阪牛のすき煮　ココット仕立て Stewed Matsusaka beef with sweet soy sauce in cocotte	¥11,000

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。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

Dessert

温州蜜柑のブランマンジェ　アールグレイゼリー Mandarin milk pudding with Earl Grey tea jelly	¥1,100
白隠元豆のムース　キウイ White kidney bean mousse with kiwifruit	¥1,300
有の実ライムゼリー寄せ　焼きさつま芋のソース Japanese pear with lime jelly, grilled sweet potato sauce	¥1,600
ヴァニラアイスクリーム Vanilla ice cream	¥1,100
抹茶アイスクリーム Matcha ice cream	¥1,100
柚子ソルベ Yuzu sorbet	¥1,100
季節のフレッシュフルーツ Fresh seasonal fruit	¥1,500~

コーヒー Coffee	¥1,300
エスプレッソ Espresso	¥1,300
カプチーノ Cappuccino	¥1,400
カフェラテ Caffè Latte	¥1,400
紅茶 Tea	¥1,300
抹茶 Matcha	¥1,400

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。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。
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.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.