

雲丹 伊勢海老 鮑会席

二五、〇〇〇円

先付

夏野菜煮凍り

小芋 南瓜 丸十 椎茸 オクラ

美味出汁ジュレ 穂紫蘇

煮物椀

白身葛叩き 薄菜 青味 梅肉 柚子

造り

雲丹三種食べ比べ

明石蛸 トマト 加減酢ゼリー

焼物

炭火で

和牛 焼野菜 丸茄子 ヤングコーン

万願寺唐辛子 生姜醬油 オリーブ味噌

揚物

鮑あられ揚げ 胡麻豆腐 クレソン 肝ソース

鉢物

伊勢海老オイル焼き

ズッキーニ 野菜いろいろ 海老ソース

御飯

玉蜀黍釜飯

香の物

三種

汁

赤出汁

水菓子

季節の果物

当キッチンではアレルギー食品(アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料)を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

こでまり

一八、〇〇〇円

先付

無花果ワイン煮 豆腐クリーム 松の実

煮物椀

オクラ摺り流し

鱧葛叩き 胡麻豆腐 穂紫蘇 振柚子

造り

季節の造り三種 あしらい

酒菜

季節の和え物や珍味

焼物

うなぎ 赤米もち米煎餅

万願寺唐辛子 木の芽餡 針葱

強肴

トマト 心太 切り胡麻 加減酢

バジルグラニテ

小鍋

近江牛 翡翠茄子 厚揚げ 山葵菜

御飯

季節の釜飯

香の物

三種

汁

赤出汁

水菓子

季節の果物

表記の価格は、サービス料 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax

# 天婦羅

## TEMPURA COURSE

※木・金・土・日・祝のみの  
メニューとなっております。

いちょう

### 公孫樹

“ICHOU”

先付 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚3種 季節の野菜5種  
明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅 海苔天婦羅雲丹乗せ〕口変わり 酢の物  
天茶漬又は天井又は天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizer, Assorted Tempura, Vinegared Dish, Rice and Dessert

16,000 円

みずばしゅう

### 水芭蕉

“MIZUBASYOU”

先付 造り天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚2種 季節の野菜5種 海苔天婦羅雲丹乗  
せ 明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅 くまもとあか牛フィレ大巻 烏賊キャビア乗せ〕口変わり  
酢の物 天茶漬又は天井又は天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura, Vinegared Dish, Rice and Dessert

22,000 円

パンジー

### 三色堇 (2名様～)

“PANSY”

先付 造り天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚2種 季節の野菜5種 海苔天婦羅雲丹乗  
せ 明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅 近江牛フィレ大巻 伊勢海老味噌ソース添え〕口変わり  
季節の煮物椀 旬の魚介の酢の物 釜飯で天茶漬又は天井又は天蕎麦 季節の自家製デザート

Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura, Vinegared Dish, Rice and Dessert

28,000 円

当キッチンではアレルギー食品(アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料)を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

# 鍋物

## NABEMONO (Pot Menu)

近江牛すきやきコース “OMI Beef SUKIYAKI Course” 17,000 円

先付 造り 鍋物 うどん又は御飯 果物

Appetizer, Sashimi, SUKIYAKI (Sliced Beef And Vegetables cooked with Soy Sauce at your table), Rice or Wheat Noodle and Fruits

近江牛しゃぶしゃぶコース “OMI Beef SHABU-SHABU Course” 17,000 円

先付 造り 鍋物 うどん又は御飯 果物

Appetizer, Sashimi, SHABU-SHABU (Sliced Beef and Vegetables quickly boiled at your table) , Rice or Wheat Noodles and Fruits

鱧鍋コース “Pike Conger Hot Pot Course” 16,000 円

先付 造り 鍋物 御飯又は雑炊 果物

Appetizer, Sashimi, Pike Conger Pot (Pike Conger and Vegetables quickly boiled at your table), Rice or rice porridge and Fruits

2名様より承ります。

※At least for 2 orders, please.

表記の価格は、サービス料 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax

# 一品料理

## 小鉢

- もずく酢
- 煮花果ワイン煮
- 豆腐クリーム
- 鱧ざく

一、〇〇〇円  
 一、二〇〇円  
 一、六〇〇円

## 珍味

- 白身酒盗和え
- 唐墨大根
- 烏賊このわた和え

一、二〇〇円  
 一、八〇〇円  
 一、八〇〇円

## 造り

- 本日の白身造り
- 赤身造り
- 蛸ぶつ
- 鱧ちり
- 生雲丹
- 本日の造り盛り合わせ
- 三種
- 五種

三、二〇〇円  
 三、二〇〇円  
 二、四〇〇円  
 三、五〇〇円  
 四、〇〇〇円  
 二、八〇〇円  
 四、五〇〇円

## 季節の煮物椀

- 鱧葛叩き
- 鱧しゃぶ小鍋

二、六〇〇円  
 四、〇〇〇円

当キッチンではアレルギー食品(アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料)を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

## 焼物

才巻海老塩焼き	二、六〇〇円
鰻白焼き	三、五〇〇円
鮑バター焼き	四、〇〇〇円
和牛ローストビーフ	四、〇〇〇円

## 揚物

野菜天婦羅	二、八〇〇円
鱧天婦羅	三、〇〇〇円
天麩羅盛り合わせ	四、二〇〇円

## 炊合せ

野菜炊合せ	二、〇〇〇円
和牛柔煮	二、五〇〇円

## 御飯

(釜飯は二名様分の量です 四〇分程お時間いただきます。)

鱧寿司	一、五〇〇円
酢立蕎麦	一、六〇〇円
鰻茶漬け	一、八〇〇円
ローストビーフ丼	二、〇〇〇円
玉蜀黍釜飯	二、六〇〇円
鯛釜飯	三、五〇〇円
鰻釜飯	四、〇〇〇円

表記の価格は、サービス料 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax