

つばき 16,000 円

TSUBAKI

先付 Appetizer	白子和え 筍 菜の花 河豚皮 花穂紫蘇 Bamboo Shoot, Field Mustard, Pufferfish Skin marinated with Milt
煮物椀 Simmered Dish	酒粕西京仕立て 鮭 大根 人参 蒟蒻 うす揚げ 芹 一味唐辛子 Salmon, Daikon, Carrot, Konjac, Fried Tofu, Japanese parsley, Sake Lees and Saikyo Style
造り Sashimi	季節の造り三種 あしらい Three Kinds of Seasonal Sashimi
焼物 Grilled Dish	蒸し鮑オイル焼 肝バターソース ジャガ芋 ブロッコリー Grilled Abalone with Liver and Butter Sauce, Potato, Broccoli
強肴 Side Dish	鰻白焼手巻寿司 厚焼玉子 胡瓜 煮つめ 実山椒 Grilled Eel Sushi, Thick Fried Egg, Cucumber, Sansho Pepper
鉢物 Steamed Dish	加賀蓮根蓮蒸し 白身魚 百合根 銀杏 海老 彩り野菜餡掛け 山葵 Steamed Lotus Root, White Fish, Lily Bulb, Ginkgo Nut, Shrimp, Vegetable Thick Sauce, Wasabi
御飯 Rice	烏賊生姜おこわ釜飯 香の物三種 赤出汁 Kamameshi Glutinous Rice with Squid and Ginger, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	ショコラ羊羹の餅どら焼き包み 苺 蜜柑 ミルクソルベ乗せ 苺ソース ミント Chocolate Yokan and Drayaki Pancakes, Strawberry, Orange, Milk Sherbet

上記おしながきでは京都府綾部市産米を使用しております。

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。

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.

あやめ 23,000 円

AYAME

先付 Appetizer	蒸し鮑と春山菜いりこ出汁ジュレ掛け 菜の花 たらの芽 うるい 針独活 Steamed abalone and Spring Wild Vegetables, Dashi Broth Jelly
煮物椀 Simmered Dish	うす葛仕立て 甘鯛酒蒸し 絹揚げ 氷面かぶら 木の葉大根人参 おろし柚子 Steamed Tilefish, Fried Tofu, Turnip, Kudzu Sauce
造り Sashimi	季節の造り三種 あしらい Three Kinds of Seasonal Sashimi
酒菜 Side Dish	大豆昆布煮 蟹かぶら巻黄身酢掛け 烏賊と壬生菜胡麻浸し 鬼面人参 はじかみ金棒 Simmered Soybean and Kelp, Vinegared Crab and Turnip, Devil's mask-carving Carrot, Gingerroot, Sardin Mini Sushi, Burdock rolled in Conger Eel, Broad Bean, Lily Bulb
焼物 Grilled Dish	大根ステーキ 薄切り近江牛サーロイン 雲飴 水菜 黄ニラ Daikon Radish Steak and Sliced Omi Beef Sirloin, Grated Daikon Thick Sauce
強肴 Noodles	からすみ蕎麦 浅葱 辛味大根 路 花穂紫蘇 Soba Noodles with Dried Mullet Roe
鉢物 Steamed Dish	河豚香味蒸し 淡路玉葱 白菜 絹豆腐 葱ソース 芽三つ葉 Steamed Pufferfish, Onion, Chinese Cabbage, Tofu, Green Onion Sauce
御飯 Rice	筍御飯 香の物三種 赤出汁 Bamboo Shoot Rice, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	ショコラ羊羹の餅どら焼き包み 苺 蜜柑 ミルクソルベ乗せ 苺ソース ミント Chocolate Yokan and Drayaki Pancakes, Strawberry, Orange, Milk Sherbet

上記おしながきでは京都府綾部市産米を使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax

一品料理

A LA CARTE

小鉢 Appetizer

もずく酢	1,100 円
Vinegared mozuku seaweed	
烏賊と壬生菜胡麻浸し	1,200 円
Squid and Mibuna Greens with Sesame	
小蛸煮付け	1,600 円
Simmered Octopus	
筍と菜の花白子和え	1,800 円
Marinated Bamboo Shoot and Field Mustard	

珍味 Delicacies

白身鯛腸塩辛和え	1,800 円
Vinegared mozuku seaweed	
河豚湯引きと白オボン酢	1,800 円
Parboiled Pufferfish and Chinese Cabbage	
烏賊このわた	2,300 円
Squid Konowata	
小蛸と蚕豆酒盗バター	2,300 円
Octopus and Broad Bean with Salted guts Butter	
自家製唐寿美大根	3,000 円
Homemade Dried Mullet Roe and Daikon Radish	

造り Sashimi

本日の造り盛り合わせ	
Assorted Today's Sashimi (Three kinds or Five kinds)	
三種	4,000 円～
五種	5,500 円～
白身造り、うす造り	3,300 円
White Fish Sashimi	
あおり烏賊	2,800 円
Squid	
鮪(赤身 又は トロ)	3,300 円～
Tuna or Fatty Tuna	
北雲丹	3,800 円
Sea Urchin	
てっさ	4,100 円
Pufferfish	

吸物 Side Dish

かぶら霰仕立て 鯛つみれと絹揚げ	2,300 円
Sardin Dumpling and Fried tofu, Grated Turnip Thick Sauce	
河豚土瓶蒸	2,800 円
Steamed Pufferfish	
塩鮭酒粕西京仕立て	2,300 円
Salmon with Sake lees, Saikyo Style	
甘鯛酒蒸しとかぶら	2,400 円
Sake-steamed Tilefish and Turnip	

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。

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.

一品料理

A LA CARTE

焼物 Grilled Dish

焼河豚 Grilled Pufferfish	3,700 円
鯖菜種焼 Grilled Sawara with Egg and Miso	2,800 円
車海老塩焼き Grilled Tiger Prawn	3,200 円
鰻白焼き 又は 蒲焼 Grilled Eel or Glaze-grilled Eel	3,800 円
鮑バター焼き Sautéed Abalone with Butter	4,200 円
和牛薄切りと大根ステーキ Sliced Wagyu Beef and Daikon Steak	4,200 円

揚物 Fried Dish

河豚唐揚げ Fried Pufferfish	3,700 円
野菜天婦羅 Vegetable Tempura	3,300 円
筍天婦羅 Bamboo Shoot Tempura	2,200 円
天婦羅盛り合わせ Assorted Tempura	4,600 円
車海老生揚げ Tiger Prawn Tempura	3,200 円

炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

野菜炊き合わせ Steamed Vegetables	1,900 円
茶碗蒸し Steamed Egg Custard	1,800 円
河豚香味蒸し Steamed Pufferfish	4,000 円
加賀蓮根蓮蒸し Steamed Lotus Root	2,500 円
甘鯛かぶら蒸し Sake-steamed Tilefish and Turnip	2,800 円

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax

一品料理

A LA CARTE

御食事 Rice/Noodles

酢立蕎麦	1,900 円
Soba Noodles with Sudachi	
鰻茶漬	2,300 円
Sake-steamed Tilefish and Turnip	
野菜雑炊	1,800 円
Rice Porridge with Vegetables	

御食事 Rice/Noodles

鯛釜飯	3,800 円
Kamameshi Rice with Sea Bream	
鰻釜飯	4,200 円
Kamameshi Rice with Eel	
鮑釜飯	5,000 円
Kamameshi Rice with Abalone	
烏賊生姜釜飯	3,500 円
Kamameshi Rice with Squid and Ginger	
筍釜飯	3,800 円
Kamameshi Rice with Bamboo Shoot	
桜海老と青菜釜飯	3,800 円
Kamameshi Rice with Sakura Shrimp and Greens	

※釜飯は二名様分の量です。40 分程お時間いただきます。
Kamameshi Rice is cooked for two persons. It takes about 40 minutes.

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。

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.