

つばき 16,000 円

TSUBAKI

先付 Appetizer	碓井豆胡麻豆腐 海老 キャビア 蚕豆青煮 花穂紫蘇 共地ジュレ Green Pea and Sesame Tofu, Prawn, Caviar, Simmered Broad Bean, Dashi Broth Jelly
煮物椀 Simmered Dish	自家製西京仕立て 鯖酒蒸し 蓬麩 ごごみ 花びら人参 針独活 木の芽 Steamed Spanish mackerel, Mugwort-fu, Ostrich fern, 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	鮑と筍 青アスパラバター焼 Grilled Abalone, Bamboo Shoot and Asparagus with Butter 【+1,500 円】春山菜天婦羅 (4 種) を追加いただけます。 [+¥1,500] Add “Spring Wild Vegetables Tempura” to your course
強肴 Soba Noodles	花山葵と辛味大根つんつん蕎麦 Soba Noodles with Wasabi Leaf and Daikon Radish
鉢物 Steamed Dish	鰻とろろ蒸し 絹揚げ 鱈甲餡 生雲丹 山葵 青海苔 Steamed Eel and Grated Yam, Fried Tofu, Thick Sauce, Sea Urchin, Wasabi
御飯 Rice	蛸と菜の花釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Octopus and Field Mustard, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	莓金団 粒餡 浮島 クリスタルゼリー アングレーズソース Strawberry Kinton, Sweet Beans, UKISHIMA - Steamed Cake, Jelly, Crème anglaise

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	春野菜浸し 春キャベツ 青アスパラ 若牛蒡 こごみ 子持昆布 煎り唐寿美 Boiled Spring Cabbage, Asparagus, Burdock, Ostrich fern, Herring Roe on Kelp, Dashi Broth Jelly, Dried Mullet Roe
煮物椀 Simmered Dish	白身葛叩き 蓬豆腐 花卉大根人参 梅肉 うるい 木の芽 White Fish and Mugwort-fu with Kudzu Sauce, Carott, Daikon Radish
造り Sashimi	季節の造り三種 あしらい Three Kinds of Seasonal Sashimi
酒菜 Side Dish	飯蛸と菜の花 煎り玉 小鯛小袖寿司 茗荷酢 鳥貝と花山葵 加減酢ゼリー 筍と蒟蒻 木の芽味噌 花びら百合根 Stir-fried Octopus and Field Mustard, Sea Bream Mini Sushi, Vinegared Myoga, Cockle and Wasabi Leaf with Vinegard Jelly, Marinated Bamboo Shoot and Konjac with Miso, Lily Bulb
焼物 Grilled Dish	近江牛炭火焼 山独活丸かじり 山葵割醤油 岩塩 露の塔味噌 Charcoal-grilled Omi Beef, Udo
強肴 Side Dish	初鰹オイル焼 香味野菜 おろしポン酢 大蒜チップ Grilled Bonito with Oil, Vegetables
	【+1,500 円】春山菜天婦羅 (4 種) を追加いただけます。 [+¥1,500] Add “Spring Wild Vegetables Tempura” to your course
鉢物 Simmered	若竹煮 鯛の子 露 木の芽 Simmered Bamboo Shoot and Seaweed, Sea Bream Roe, Butterbur
御飯 Rice	螢烏賊とうすい豆釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Firefly Squid and Green Peas, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	莓金団 粒餡 浮島 クリスタルゼリー アングレーズソース Strawberry Kinton, Sweet Beans, UKISHIMA - Steamed Cake, Jelly, Crème anglaise

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	
碓井豆胡麻豆腐	1,300 円
Green Peas and Sesame Tofu	
小蛸と菜の花	1,300 円
Octopus and Field Mustard	
筍と螢烏賊 木の芽味噌	1,600 円
Marinated Bamboo Shoot and Firefly Squid	
春野菜と子持昆布浸し	1,800 円
Spring Vegetable and Herring roe on Kelp	

珍味 Delicacies

白身鯛腸塩辛和え	1,800 円
Vinegared mozuku seaweed	
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	
花山葵つんつん漬け	1,300 円
Pickled Wasabi Leaf	

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	
鰹叩き	3,300 円
Broiled Bonito	

吸物 Side Dish

若竹と蛤	2,500 円
Bamboo Shoot and Clam	
浅利真丈と筍	2,300 円
Clam Dumpling and Bamboo Shoot	
自家製西京仕立て 鱈と蓬麩	2,300 円
Spanish mackerel and Mugwort-fu, Saikyo Style	
白身葛叩きと蓬豆腐	2,500 円
White Fish and Mugwort-tofu dressed with Kudzu	

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

桜ます 木の芽焼き Grilled Masu salmon	2,500 円
車海老塩焼き Grilled Tiger Prawn	3,200 円
鰹オイル焼 Grilled Bonito with Oil	3,300 円
鰻白焼き 又は 蒲焼 Grilled Eel or Glaze-grilled Eel	3,800 円
鮑とアスパラバター焼き Sautéed Abalone and Asparagus with Butter	4,200 円

揚物 Fried Dish

野菜天婦羅 Vegetable Tempura	3,300 円
筍と山菜天婦羅 Bamboo Shoot and Wild Vegetable Tempura	2,800 円
桜海老と若牛蒡搔揚げ Sakura Shrimp and Burdock Tempura	2,300 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
鰻とろろ蒸し Steamed Eel and Grated Yam	2,800 円
若竹と鯛の子煮 Simmered Bamboo Shoot and Sea Bream Roe	2,800 円
新じゃがと和牛吉野煮 Simmered Potato and Wagyu	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 Soba Noodles with Sudachi	1,900 円
鰻茶漬け Sake-steamed Tilefish and Turnip	2,300 円
野菜雑炊 Rice Porridge with Vegetables	1,800 円

御食事 Rice/Noodles

鯛釜飯 Kamameshi Rice with Sea Bream	3,800 円
鰻釜飯 Kamameshi Rice with Eel	4,200 円
鮑釜飯 Kamameshi Rice with Abalone	5,000 円
螢烏賊とうすい豆釜飯 Kamameshi Rice with Firefly Squid and Green Pea	3,800 円
筍釜飯 Kamameshi Rice with Bamboo Shoot	3,800 円
桜海老と青菜釜飯 Kamameshi Rice with Sakura Shrimp and Greens	3,800 円

※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.