

つばき 16,000 円

TSUBAKI

先付 Appetizer	蛸桜煮と春野菜煮凍り ヤングコーン スナップ豌豆 落 フルーツトマト 生雲丹 ピーテンドリル Octopus and Spring Vegetables with Dashi Broth Jelly, Baby Corn, Snap Garden Peas, Butterbur, Fruits Tomato, Sea Urchin
煮物椀 Steamed Dish	自家製西京仕立て 桜鯛酒蒸し 桜鯛白子 絹揚げ こごみ 花卉人参 木の芽 Steamed Sea Bream, Sea Bream Milt, Fried Tofu, Ostrich fern, Carrot, 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	鮑とホワイトアスパラバター焼 粉吹きじゃが芋 クレソン Grilled Abalone, White Asparagus and Potato with Butter 【+1,800 円】稚鮎と山菜天婦羅を追加いただけます Add “Young Sweetfish and Spring Wild Vegetables Tempura” to your course
強肴 Noodles	芽かぶとろろ蕎麦 Soba Noodles with Seaweed and Grated Yam
鉢物 Simmered Dish	筍飛龍頭と春大根 鯛の子 菜の花生姜餡掛け 針独活 Bamboo Shoot Dumpling and Daikon Radish, Sea Bream Roe, Field Mustard with Ginger Thick Sauce
御飯 Rice	うなぎと新牛蒡釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Eel and Burdock, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	和三盆パンナコッタ 苺 桜ジュレ掛け Refined Japanese Sugar Panna cotta, Strawberry, Sakura Jelly

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	春山菜と貝三昧 蒸し鮑 炙り平貝 鳥貝 花山葵 うるい 若牛蒡 山葵ドレッシング Wild Spring Vegetables and Shellfish with Wasabi Dressing
煮物椀 Simmered Dish	うすい豆摺り流し 白身葛叩き 玉子豆腐 花卉大根人参 蕨 木の芽 Green Peas Puree, White Fish with Kudzu, Egg Tofu, Carrot and Daikon, Bracken
造り Sashimi	季節の造り三種 あしらい Three Kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Side Dish	浅利卵の花煮 菜の花と螢烏賊艶煮 針魚木の芽寿司 茗荷酢 スナッパ豌豆 青アスパラと独活胡麻和え 花卉百合根 春キャベツと海老黄身酢掛け Asari Clam and Soy Pulp, Field Mustard and Firefly Squid, Halfbeak Fish Mini Sushi, Vinegared Myoga, Snap Garden Peas, Asparagus and Udo, Lily Bulb, Spring Cabbage and Shrimp dressed with Egg Yolk Vinegar
焼物 Grilled Dish	桜薫る近江牛ローストビーフ 鞘付き蚕豆 穂付きヤングコーン 山葵醤油 桜塩 落の塔味噌 Roast Beef with Sakura Flavor, Broad Beans, Baby Corn
強肴 Fried Dish	稚鮎と春野菜天ぷら レモン おろし天出汁 藻塩 Young Sweetfish and Spring Vegetables Tempura
鉢物 Simmered Dish	泉州水間の朝堀り筍 落 若布 木の芽 Simmered Bamboo Shoot and Seaweed, Butterbur
御飯 Rice	筍と桜海老釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Bamboo Shoot and Sakura Shrimp, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	和三盆パナコッタ 苺 桜ジュレ掛け スイートポテト Refined Japanese Sugar Panna cotta, Strawberry, Sakura Jelly, Sweet Potato

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	
蓬豆腐 生湯葉乗せ	1,300 円
Mugwort Tofu and Yuba	
小蛸桜煮と菜の花	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	
春野菜と鯛の子煮凍り	1,800 円
Spring Vegetable and Sea Bream Roe in Jelly	

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	
花山葵と螢烏賊艶煮	1,600 円
Simmered Wasabi and Firefly Squid	
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	
鰹叩き	3,300 円
Broiled Bonito	

吸物 Side Dish

春野菜沢煮椀	2,000 円
Simmered Spring Vegetables	
自家製西京仕立て 桜鯛と桜鯛白子	2,300 円
Sea Bream and its Milt, Saikyo Style	
白身葛叩きと玉子豆腐	2,500 円
White Fish and Egg Tofu dressed with Kudzu	
白魚と春野菜の柳川鍋	2,300 円
Simmered Icefish and Spring Vegetables with Egg	
近江牛と山菜小鍋	2,800 円
Small Hot Pot of Omi Beef and Wild Vegetables	

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

焼物 Grilled Dish

焼筍	2,800 円
Grilled Bamboo Shoot	
車海老塩焼き	3,200 円
Grilled Tiger Prawn	
近江牛ローストビーフ	3,800 円
Roast Beef	
鰻白焼き 又は 蒲焼	3,800 円
Grilled Eel or Glaze-grilled Eel	
鮑とアスパラバター焼き	4,200 円
Sauteed Abalone and Asparagus with Butter	

揚物 Fried Dish

野菜天婦羅	3,300 円
Vegetable Tempura	
筍と山菜天婦羅	2,800 円
Bamboo Shoot and Wild Vegetable Tempura	
桜海老と若牛蒡搔揚げ	2,300 円
Sakura Shrimp and Burdock Tempura	
天婦羅盛り合わせ	4,600 円
Assorted Tempura	
鯛白子と海老入り 筍春巻き	2,800 円
Spring Roll with Sea Bream Milt, Shrimp, Bamboo Shoot	
車海老生揚げ	3,200 円
Tiger Prawn Tempura	

炊き合せ・蒸しもの Steamed Dish

野菜炊き合わせ	1,900 円
Steamed Vegetables	
茶碗蒸し	1,800 円
Steamed Egg Custard	
桜ますと小芋煮おろし	2,500 円
Masu Salmon and Taro	
筍飛龍頭と春大根 菜の花餡掛け	2,500 円
Bamboo Shoot Dumpling and Radish	
泉州水間 朝堀筍の若竹煮	3,300 円
Simmered Bamboo Shoot and Seaweed	

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

御食事 Rice/Noodles

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

御食事 Rice/Noodles

桜鯛釜飯 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
螢烏賊と菜の花釜飯 Kamameshi Rice with Firefly Squid and Field Mustard	3,800 円
筍と桜海老釜飯 Kamameshi Rice with Bamboo Shoot and Sakura Shrimp	4,000 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.