

つばき 16,000 円

TSUBAKI

先付 Appetizer	淡路玉葱スープ 水晶海老 生雲丹 冬瓜 サラダセロリ Awaji Onion Soup, Shrimp, Sea Urchin, Winter Melon, Celery
煮物椀 Side Dish	自家製西京仕立て 鱈南部焼 絹揚げ 人参 豆苗 Grilled Horse mackerel, Fried Tofu, Carrot, Bean sprouts, Saikyo Style
造り Sashimi	季節の造り三種 Three Kinds of Seasonal Sashimi
肴 Grilled Dish	若鮎塩焼 さぎえ壺焼 たで酢 万願寺唐辛子焼浸し Grilled Sweetfish and Turban shell, Manganji Pepper
強肴 Noodles	酢立半田そうめん フルーツトマト 鶏笹身 Somen Noodles with Sudachi, Fruits Tomato, Chicken
鉢物 Side Dish	鱧茄子揚げ出し ヤングコーン 四角豆 生姜おろし 花鰹 Fried Pike Conger and Eggplant, Winged bean, Grated Ginger, Dried Bonito
御飯 Rice	鰻釜飯 大和芋とろろ添え 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Eel with Grated Japanese Yam, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	フルーツあんみつ 白玉団子 マンゴ 桜桃 抹茶ソルベ ほうじ茶寒天 黒豆 Anmitsu with Rice-flour Dumplings, Mango, Cherry, Matcha Sherbet, Hoji-cha Agar, Black Bean

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	冷やし茶碗蒸し 小芋 梅干し 蒸し鮑 車海老 オクラ摺り流し 花穂紫蘇 Cold Egg Curd with Dashi Broth, Taro, Pickled Japanese Plum, Prawn, Okra
煮物椀 Simmered Dish	白身葛叩き 冬瓜 蓴菜 人参 青味 柚子 Simmered White Fish, Winter Melon, Water shield, Carrot
造り Sashimi	季節の造り三種 Three Kinds of Seasonal Sashimi
酒菜 Side Dish	茅の輪くぐり 活蛸と胡瓜 酢ゼリー掛け モロヘイヤと鶏笹身辛子和え 鱧寿司 新蓮根黄身寿司 梅貝旨煮 山桃甘露煮 枝豆新生姜搔揚げ Octopus and Cucumber with Vinegar Jelly, Jew's mallow and Chicken marinated with Japanese Plum, Pike Coner Sushi, Lotus Root and Egg Yolk Sushi, Simmered Japanese Babylon, Red Bayberry, Edamame and Ginger Tempura
合肴 Grilled Dish	近江牛ローストビーフ 焼野菜 山葵 岩塩 玉葱ソース 諸味味噌 Roast Beef, Grilled Vegetables, Onion Sauce, Moromi miso
強肴 Fried Dish	若鮎唐揚げ アボカド ヤングコーン 蓼ソース レモン Fried Sweetfish, Avocado, Baby Corn, Knotweed Sauce
鉢物 Small Hot Pot	鱧すき小鍋 白グツ じゃが芋 玉葱 巻湯葉 三つ葉 柚子胡椒 Pike Conger Hot Pot, Stem of Taro, Potato, Onion, Yuba, Yuzu Pepper
御飯 Rice	玉蜀黍御飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Corn, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	フルーツあんみつ 白玉団子 マンゴ 桜桃 抹茶ソルベ ほうじ茶寒天 黒豆 Anmitsu with Rice-flour Dumplings, Mango, Cherry, Matcha Sherbet, Hoji-cha Agar, Black Bean

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

雲丹づくしと和牛会席 31,000 円

SEA URCHIN AND WAGYU COURSE

先付 Appetizer	鱧ちり 生雲丹 梅肉ジュレかけ オクラ トマト 白ダツ 山葵 花穂紫蘇 Pike Conger and Sea Urchin with Japanese Plum Jelly, Okra, Tomato, Stem of Taro
煮物椀 Soup	和牛テール蒸し吸 冬瓜 茸 白葱 黒胡椒 Wagyu Beef Tail Soup, Winter Melon, Mushroom
造り Sashimi	生雲丹三種盛合わせ 季節の造り二種 Three kinds of Sea Urchin, Two kinds of Seasonal Sashimi
合肴 Grilled Dish	炭火焼き 近江牛とくまもとあか牛食べ比べ 季節焼野菜 山葵醤油 オリーブ味噌 岩塩 Charcoal-grilled Omi Beef and Kumamoto Akaushi Beef, Vegetables
強肴 Fried Dish	太刀魚大葉巻パン粉揚げ 生雲丹乗せ 玉蜀黍と枝豆搔揚げ 酢立 藻塩 Fried Swordfish with Sea Urchin, Corn and Edamame Tempura
鉢物 Simmered Dish	車海老黄身煮 焼茄子 小芋 生姜餡掛け ヤングコーン 青味 Prawn dressed with Egg Yolk, Eggplant, Taro, Baby Corn, Ginger Thick Sauce
御飯 Rice	近江牛すき焼き釜飯 又は 鮑と生雲丹青き海苔雑炊 Kamameshi Rice with Omi Beef Sukiyaki or Japanese Zosui with Abalone, Sea Urchin, Seaweed
水菓子 Dessert	フルーツあんみつ 白玉団子 マンゴ 桜桃 抹茶ソルベ ほうじ茶寒天 黒豆 Anmitsu with Rice-flour Dumplings, Mango, Cherry, Matcha Sherbet, Hoji-cha Agar, Black Bean

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.

一品料理

A LA CARTE

小鉢 Appetizer

もずく酢	1,100 円
Vinegared mozuku seaweed	
蒸し鮑と車海老入り冷やし茶碗蒸し	1,800 円
Cold Steamed Egg Curd with Abalone and Prawn	
淡路玉葱スープ生雲丹乗せ	1,800 円
Awaji Onion Soup with Sea Urchin	
焼茄子鱧の子辛子ゼリー掛け	1,800 円
Grilled Eggplant and Pike Conger Roe with Jelly	
モロヘイヤと鶏笹身梅和え	1,200 円
Jew's mallow and Chicken marinated with Japanese Plum	

珍味 Delicacies

白身鯛腸塩辛和え	1,800 円
Fish and Sea Bream Guts Shiokara	
烏賊このわた	2,300 円
Squid Konowata	
活蛸とアスパラ 酒盗バター	1,800 円
Octopus and Asparagus, Shuto Butter	
自家製唐寿美大根	3,000 円
Homemade Dried Mullet Roe and Daikon Radish	
梅貝旨煮	1,500 円
Simmered Japanese Babylon	

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	
鱧ちり	3,100 円
Parboiled Pike Conger	
殻付きキタムラサキ雲丹	3,400 円
Northern Sea Urchin	
北海道バフン雲丹	3,400 円
Sea Urchin from Hokkaido	

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

吸物 Side Dish

鱧葛叩きと冬瓜	2,500 円
Pike Conger and Winter Melon	
自家製西京仕立て 鱈と絹揚げ	2,300 円
Horse mackerel and Fried Tofu, Saikyo Style	
鱧すき小鍋	3,200 円
Small Hot Pot of Pike Conger	
近江牛と季節野菜小鍋	2,800 円
Small Hot Pot of Omi Beef and Seasonal Vegetables	
近江牛テール蒸し吸	2,600 円
Steamed Omi Beef Tail Soup	

焼物 Grilled Dish

若鮎塩焼	2,600 円
Grilled Young Sweetfish	
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	
さざえ壺焼	2,300 円
Grilled Turban shell	
鱧照り焼	3,100 円
Grilled Pike Conger Teriyaki	

揚物 Fried Dish

 野菜天婦羅	3,300 円
Vegetable Tempura	
天婦羅盛り合わせ	4,600 円
Assorted Tempura	
車海老生揚げ	3,200 円
Tiger Prawn Tempura	
鱧天婦羅	2,800 円
Pike Conger Tempura	
鱧と丸茄子揚げ出し	2,800 円
Fried Pike Conger and Eggplant	
若鮎唐揚げ	2,600 円
Fried Young Sweetfish	

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	
初夏野菜と車海老黄身煮 のっぺい仕立て	2,300 円
Simmered Summer Vegetables and Prawn dressed with Egg	
焼茄子と近江牛吉野煮	2,600 円
Simmered Grilled Eggplant and Omi Beef	
鱧と新牛蒡の柳川	2,600 円
Simmered Pike Conger and Burdock with Egg	
鰻と小芋とろろ蒸し	2,800 円
Steamed Eel and Taro	

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



酢立そば 又は そうめん

1,900 円

Soba or Somen Noodles with Sudachi

鰻茶漬け

2,300 円

Sake-steamed Tilefish and Turnip

野菜雑炊

1,800 円

Rice Porridge with Vegetables

じゃこ御飯

2,000 円

Rice with Young Sardines

鱧寿司 (三貫)

2,800 円

Three Pieces of Pike Conger Sushi

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



玉蜀黍釜飯

3,600 円

Kamameshi Rice with Corn

※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.

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