

お膳物 《平日限定》
LUNCH SET (Weekdays Only)

三段弁当

“SANDAN BENTO”

造り 焼物 酒菜 御飯 吸物 果物

Sashimi, Grilled Dish, Shusai, Rice, Soup, Fruits

5,100 円

すきやき御膳

“SUKIYAKI GOZEN”

小鉢 すきやき小鍋 白御飯 赤出汁 果物

Side Dish, Sukiyaki, Rice, Red Miso Soup, Fruits

5,300 円

うな重

“UNAJU”

小鉢 もずく酢 うな重 肝吸物 果物

Side Dish, Vinegared Mozuku, Rice Bowl with Grilled Eel, Soup, Fruits

6,300 円

上記おしながきでは富山県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.

なでしこ 6,500 円

NADESHIKO

先付 Appetizer	山芋水無月寄せ 枝豆 フレンチキャビア 山葵 水雲ジュレ レッドソレル Japanese Yam, Edamame, Caviar, Wasabi, Mozuku Jelly
煮物椀 Simmered Dish	鱧葛叩き 絹揚げ 人参 青味 柚子 Pike Conger, Fried Tofu, Carrot, Kudzu Sauce
造り Sashimi	季節の造り二種 Two kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Assorted Dish	茅の輪くぐり 鮎風干しと胡瓜 蓼加減酢 穴子煮凍り 玉蜀黍 ペリーラ モロヘイヤと鶏笹身梅和え レーズン入り厚焼玉子 山桃甘露煮 蓮根煎餅 万願寺唐辛子土佐和え Sweetfish and Cucumber, Conger Eel, Corn, Jew's mallow and Chicken marinated with Japanese Plum Fried Egg with Raisin, Red Bayberry, Fried Lotus Root, Manganji Pepper with Dried Bonito
鉢物 Simmered Dish	のっぺい仕立て 焼茄子 小芋 南瓜 ヤングコーン オクラ 海老真丈 生姜餡 芽三つ葉 茗荷 Simmered Grilled Eggplant, Taro, Pumpkin, Baby Corn, Okra, Shrimp Dumpling, Ginger Thick Sauce
御飯 Rice	釜炊き夏越ごはん 雑穀米 野菜搔揚げ 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Vegetable Tempura, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	黒豆パannaコッタ 琥珀ジュレ掛け ミント 又は 季節のフルーツ Black Bean Pannacotta and Jelly or Seasonal Fruits

上記おしながきでは富山県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

近江牛と鱧会席 11,000 円

OMI BEEF AND PIKE CONGER COURSE

先付 Appetizer	焼茄子鱧の子辛子ゼリー寄せ 千枚鱧 生雲丹 花穂紫蘇 芽葱 Grilled Eggplant, Pike Conger and its Roe in Jelly, Sea Urchin
吸物 Simmered Dish	近江牛ほほ肉和風ポトフ仕立て 小玉葱 ブロッコリー 人参 クレソン 黒胡椒 Japanese Style Pot-au-feu of Omi Beef Cheek, Onion, Broccoli, Carrot
造り Sashimi	鱧炙り 季節の造り Broiled Pike Conger, Seasonal Sashimi
凌ぎ Sushi	鱧照焼叩き押し寿司 錦糸玉子 椎茸 干瓢 でんぶ 木の芽 Oshi-zushi of Grilled Pike Conger, Egg, Shiitake Mushroom, Kanpyo
焼物 Grilled Dish	近江牛焼しゃぶ 冬瓜スープ煮 大和芋 共地餡 針葱 京水菜 プチアマランサス Grilled Omi Beef, Simmered Winter Melon, Japanese Yam, Thick Dashi Sauce
揚物 Fried Dish	鱧紅梅揚げ 青アスパラ巻揚げ 鱧煎餅 ゴーヤ 茗荷 レモン 煎り米塩 おろし天出汁 Assorted Tempura; Pike Conger and Japanese Plum, Pike Conger and Asparagus, Bitter Melon, Myoga
御飯 Rice	近江牛時雨煮釜飯 枝豆 玉蜀黍 新牛蒡 新生姜 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Simmered Omi Beef, Edamame, Corn and Burdock, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	黒豆パンナコッタ 琥珀ジュレ掛け ミント 又は 季節のフルーツ Black Bean Pannacotta and Jelly or Seasonal Fruits

上記おしながきでは富山県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 dishes 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	
鳥賊このわた	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	
あおり鳥賊	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 Pike Conger and Winter Melon	2,500 円
自家製西京仕立て 鱈と絹揚げ Horse mackerel and Fried Tofu, Saikyo Style	2,300 円
鱧すき小鍋 Small Hot Pot of Pike Conger	3,200 円
近江牛と季節野菜小鍋 Small Hot Pot of Omi Beef and Seasonal Vegetables	2,800 円
近江牛テール蒸し吸 Steamed Omi Beef Tail Soup	2,600 円

焼物 Grilled Dish

若鮎塩焼 Grilled Young Sweetfish	2,600 円
車海老塩焼き Grilled Tiger Prawn	3,200 円
近江牛ローストビーフ Roast Beef	3,800 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 Sauteed Abalone and Asparagus with Butter	4,200 円
さぎえ壺焼 Grilled Turban sell	2,300 円
鱧照り焼 Grilled Pike Conger Teriyaki	3,100 円

揚物 Fried Dish

 野菜天婦羅 Vegetable Tempura	3,300 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
鱧天婦羅 Pike Conger Tempura	2,800 円
鱧と丸茄子揚げ出し Fried Pike Conger and Eggplant	2,800 円
若鮎唐揚げ Fried Young Sweetfish	2,600 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
初夏野菜と車海老黄身煮 のっぺい仕立て Simmered Summer Vegetables and Prawn dressed with Egg	2,300 円
焼茄子と近江牛吉野煮 Simmered Grilled Eggplant and Omi Beef	2,600 円
鱧と新牛蒡の柳川 Simmered Pike Conger and Burdock with Egg	2,600 円
鰻と小芋とろろ蒸し Steamed Eel and Taro	2,800 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。

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.