

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（アレルギー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 7,500 円

NADESHIKO

先付 Appetizer	小芋利休味噌和え 焼穴子 焼粟麩 隠元 菊花 Taro and Grilled Conger Eel with Rikyu Miso, Grilled Millet Gluten
煮物椀 Simmered Dish	萩かぶら真丈 海老 小豆 木耳 銀杏 菊花 舞茸 軸菜 柚子 Simmered Turnip Dumpling, Shrimp, Beans, Wood Ear Mushroom, Ginkgo Nut, Maitake Mushroom 【+2,000 円】松茸土瓶蒸しに変更いただけます。 [+\$2,000] Change to “Steamed Tatsutake with Dashi Broth”
造り Sashimi	季節の造り二種 Two kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Assorted Dish	法蓮草と蟹生姜加減酢 焼茄子とんぶりとろろ掛け 菊菜と茸白和え クコの実 車海老菊花寿司 厚焼玉子 帆立貝柱ナッツ揚げ 黒枝豆 Spinach and Crab with Ginger and Vinegar, and Tonburi with Grated Japanese Yam, Kikuna and Mushroom marinated with Tofu Tiger Prawn Sushi, Thick Omelet, Fried Scallop with Nuts, Edamame
合肴 Grilled Dish	鱧親子焼 菊大根 Simmered Pike Conger, Daikon Radish
鉢物 Steamed Dish	秋鮭と冬瓜湯葉蒸し 生姜餡掛け 占地 イクラ 芽三つ葉 Steamed Salmon and Winter Melon with Ginger Thick Sauce, Shimeji Mushroom, Salmon Roe
御飯 Rice	栗とさつま芋釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Chestnut and Sweet Potato, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	秋の実ワインゼリー寄せ アングレーズソース ミント 又は 季節のフルーツ Autumn Fruits with Wine Jelly, Anglaise Sauce 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

松茸会席 13,000 円

MATSUTAKE LUNCH COURSE

先付 Appetizer	焼茄子豆腐 菊菜 菊花 松茸浸し フレンチキャビア ふり柚子 美味出汁 Grilled Eggplant Tofu, Kikuna, Matsutake, Dashi Broth
吸物 Steamed Dish	土瓶蒸し 松茸 鱧 海老 三つ葉 酢立 Steamed Matsutake, Pike Conger, Prawn with Dashi Broth
造り Sashimi	季節の造り二種盛り Two Kinds of Seasonal Sashimi
焼物 Grilled Dish	松茸とかます杉板焼 銀杏 万願寺唐辛子 酢立 割醤油 Grilled Matsutake and Barracuda with Cedar Board, Ginkgo Nut, Manganji Pepper 【+2,500 円】近江牛ロースと松茸炭火焼へ変更いただけます。 [+¥2,500] Change to “Charcoal-grilled Omi Beef and Matsutake”
強肴 Fried Dish	天婦羅 松茸 穴子 焼さつま芋 軸法蓮草 蓮根 Assorted Tempura; Matsutake, Conger Eel, Sweet Potato, Spinach, Lotus Root
鉢物 Simmered Dish	かぶらと飛龍頭玉メ 蟹と色々きのこ餡掛け 生姜 芽三つ葉 Turnip and Deep-fried Tofu, Crab and Mushrooms Thick Sauce
御飯 Rice	松茸釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Matsutake. Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	秋の実ワインゼリー寄せ アングレーズソース ミント 又は 季節のフルーツ Autumn Fruits with Wine Jelly, Anglaise Sauce 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 dished in this restaurant.

つばき 16,000 円

TSUBAKI

先付 Appetizer	紅ズワイ蟹山芋寄せ 菊菜 菊花とんぶり和え 川津海老 美味出汁ジュレ ふり柚子 Crab and Japanese Yam, Kikuna, Tonburi, Shrimp, Dashi Jelly
煮物椀 Side Dish	自家製西京仕立て 甘鯛酒蒸し かぶら 人参 青味 芽三つ葉 Steamed Tilefish, Turnip, Carrot, Saikyo Style 【+2,000 円】松茸土瓶蒸しに変更いただけます。 [+¥2,000] Change to “Steamed Matsutake with Dashi Broth”
造り Sashimi	季節の造り三種 Three Kinds of Seasonal Sashimi
合肴 Grilled Dish	鮑といろいろ茸バター焼 クレソン Grilled Abalone and Mushrooms with Butter
強肴 Noodles	練茄子と辛味大根の蕎麦 Soba Noodles with Herring, Eggplant and Daikon Radish
鉢物 Simmered Dish	地鶏つみれ 冬瓜 共地生姜餡 紅葉麩 ハリハリ野菜 Chicken Dumpling and Winter Melon, Ginger Thick Sauce
御飯 Rice	鰻ひつまぶし風釜飯 吸出汁 山葵 白葱 胡麻 海苔 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Eel, Dashi Broth, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	林檎ヨーグルトソルベ ピオーネ 和三盆ジュレ掛け 振り柚子 酢立 Apple and Yogurt Sherbet, Grape, Refined Japanese Sugar 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 dishes in this restaurant.

はなの会席 23,000 円

HANANO KAISEKI

先付 Appetizer	黄身豆腐 蛸柔煮 辛味大根ジュレ フレンチキャビア サラダセロリ Egg Yolk Tofu, Simmered Octopus, Daikon Radish and Broth Jelly
吸物 Steamed Dish	土瓶蒸し 松茸 鱧 車海老 三つ葉 酢立 Steamed Matsutake, Pike Conger, Tiger Prawn with Dashi Broth
造り Sashimi	季節の造り三種 Three Kinds of Seasonal Sashimi
酒菜 Assorted Dish	法蓮草と蟹生姜加減酢 からすみポテトサラダ 無花果白掛け 煎りナッツ 鱧の子入り袱紗焼玉子 たたみ鯛 かます焼小袖寿司 茗荷酢 黒枝豆 Spinach and Crab with Ginger and Vinegar, Potato Salad with Dried Mullet Roe, Fig and Tofu Paste and Nuts Thick Omelet with Pike Conger Roe, Tatami Iwashi, Barracuda Mini Sushi, Vinegard Myoga, Edamame
肴 Grilled Dish	近江牛ロースと丸茄子みぞれ焼 水菜 占地 柚子胡椒 Grilled Omi Beef, Eggplant, Mizuna, Shimeji, Yuzu Pepper
強肴 Noodles	酢立蕎麦 舞茸天ぷら添え Soba Noodles with Sudachi, Maitake Mushroom Tempure
鉢物 Side Dish	蓮根饅頭 菊花餡掛け 海老 百合根 銀杏 山葵 三つ葉 Lotus Root Dumpling, Chrysanthemum Thick Sauce, Shrimp, Lily Bulb, Ginkgo Nuts, Wasabi
御飯 Rice	秋刀魚と根菜釜飯 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Pacific Saury and Root Vegetables, Japanese Pickles, Red Miso Soup 【+2,000 円】松茸釜飯に変更いただけます。 [+¥2,000] Change to “Kamameshi Rice with Matsutake”
水菓子 Dessert	林檎ヨーグルトソルベ ピオーネ 和三盆ジュレ掛け 振り柚子 酢立 Apple and Yogurt Sherbet, Grape, Refined Japanese Sugar 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。

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

松茸味覚会席 31,000 円

MATSUTAKE DINNER COURSE

先付 Appetizer	菱蟹と松茸 法蓮草 菊花 酢立醤油和え Crab, Matsutake and Spinach, marinated with Sudachi and Soy Sauce
吸物 Steamed Dish	土瓶蒸し 松茸 鱧 車海老 三つ葉 酢立 Steamed Matsutake, Pike Conger, Tiger Prawn with Dashi Broth
造り Sashimi	季節の造り三種盛り Three kinds of Seasonal Sashimi
焼物 Grilled Dish	近江牛と松茸炭火焼 焼無花果胡麻掛け 万願寺唐辛子 山葵 酢立 割醤油 ポン酢 岩塩 Charcoal-grilled Omi Beef and Matsutake, Grilled Fig and Sesame Sauce, Manganji Pepper
揚げ物 Fried Dish	甘鯛松茸巻天ぷら 松茸フライ 新銀杏 煎り雲丹塩 レモン Fried Tilefish and Matsutake, Fried Matsutake, Ginkgo Nut
鉢物 Small Hot Pot	松茸と鮑のしゃぶしゃぶ 水菜 絹豆腐 柚子 Small Hot Pot of Matsutake and Abalone, Mizuna, Tofu, Yuzu
御飯 Rice	松茸釜飯 いくら醤油漬け添え 香の物 赤出汁 Kamameshi Rice with Matsutake, topped with Salmon Roe, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	林檎ヨーグルトソルベ ピオーネ 和三盆ジュレ掛け 振り柚子 酢立 Apple and Yogurt Sherbet, Grape, Refined Japanese Sugar 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.

一品料理

A LA CARTE

料理長おすすめ 松茸料理

Recommendation Dish of Matsutake

松茸と菱蟹 法蓮草酢立醤油和え Matsutake, Crab and Spinach marinated Sudachi and Soy Sauce	2,800 円
松茸入り茶碗蒸し Steamed Brothy Egg Custard with Matsutake	2,800 円
松茸土瓶蒸し Steamed Matsutake with Dashi Broth	3,500 円～
松茸ホイル焼 Foil-roasted Matsutake	4,000 円～
松茸天ぷら Matsutake Tempura	3,500 円～
松茸と鮑のしゃぶしゃぶ小鍋 Small Hot Pot of Matsutake and Abalone	5,000 円～
松茸釜飯 Kamameshi Rice with Matsutake	5,000 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.

小鉢 Appetizer

もずく酢 Vinegared Mozuku seaweed	1,100 円
小芋と焼穴子利休味噌和え Taro and Grilled Conger Eel with Rikyu Miso	1,600 円
法蓮草と紅ズワイ蟹浸し Boiled Spinach and Crab	1,800 円
黄身豆腐 蛸柔煮乗せ Egg Yolk Tofu, Simmered Octopus	1,800 円
焼茄子とんぶりとろろ掛け Grilled Eggplant and Tonburi with Grated Japanese Yam	1,800 円
 揚げ銀杏 Fried Ginkgo Nuts	1,500 円

珍味 Delicacies

烏賊このわた Squid Konowata	2,300 円
いくら卸し和え Salmon Roe with Grated Daikon Radish	1,800 円
自家製唐寿美大根 Homemade Dried Mullet Roe and Daikon Radish	3,000 円
馬刺し Raw Horse Meat	3,000 円

一品料理

A LA CARTE

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

戻り鰹叩き

3,100 円

Broiled Bonito

北海道バフン雲丹

3,400 円

Sea Urchin from Hokkaido

吸物 Side Dish

菘かぶら真丈の吸物

2,100 円

Clear Soup with Turnip Dumpling

自家製西京仕立て 甘鯛酒蒸しとかぶら

2,300 円

Steamed Tilefish and Turnip, Saikyo Style

鰻と焼茄子柳川小鍋

2,800 円

Small Hot Pot of Eel and Eggplant

近江牛と季節野菜小鍋

2,800 円

Small Hot Pot of Omi Beef and Seasonal Vegetables

焼物 Grilled Dish

車海老塩焼き

3,200 円

Grilled Tiger Prawn

かます塩焼

2,300 円

Grilled Barracuda

近江牛ローストビーフ

3,800 円

Roast Beef

近江牛ロース炭火焼

4,500 円

Charcoal-grilled Omi Beef

鰻白焼き 又は 蒲焼

3,800 円

Grilled Eel or Glaze-grilled Eel

鮑といろいろ茸バター焼

4,200 円

Sauteed Abalone and Mushrooms with Butter

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

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	

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 Brothy Egg Custard	
秋鮭と冬瓜湯葉蒸し	2,100 円
Steamed Salmon and Winter Melon and Yuba	
かぶらと飛龍頭 蟹と茸餡掛け	2,400 円
Turnip and Deep-fried Tofu, Crab and Mushroom Thick Sauce	
地鶏つみれと冬瓜	2,100 円
Chicken Dumpling and Winter Melon	

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	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	

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	
栗釜飯	3,800 円
Kamameshi Rice with Chestnuts	
秋刀魚と根菜釜飯	4,000 円
Kamameshi Rice with Pacific Saury and Root Vegetables	

※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.