

冬の味覚 旨み味わうふぐ料理

Blowfish Course



※写真はイメージです

ふぐ鍋コース

Blowfish hot pot course

お一人様
27,830円

前菜

Appetizer

ふぐ刺し

Blowfish sashimi

ふぐ唐揚げ

Fried blowfish

ふぐ鍋

Simmered blowfish with vegetables by hot pot

雑炊 香の物

Rice porridge, Japanese pickles

水菓子

Dessert

ふぐ会席 松

Blowfish matsu course

お一人様
21,505円

前菜

Appetizer

ふぐ刺し

Blowfish sashimi

焼ふぐ

Grilled blowfish

紙なべ

Simmered blowfish
with vegetables by paper pot

ふぐ唐揚げ

Fried blowfish

ふぐ雑炊 香の物

Rice porridge with blowfish,
Japanese pickles

水菓子

Dessert

ふぐ会席 竹

Blowfish take course

お一人様
17,710円

ふぐ煮凝り

Jelly blowfish

ふぐ刺し

Blowfish sashimi

凌ぎ(寿司)

Small blowfish sushi

紙なべ

Simmered blowfish
with vegetables by paper pot

ふぐ唐揚げ

Fried blowfish

ふぐ雑炊 香の物

Rice porridge with blowfish,
Japanese pickles

水菓子

Dessert

ふぐ一品料理

A la carte

ふぐ刺し 13,915円
Blowfish sashimi

ふぐ皮湯引き 3,795円
Parboiled sliced blowfish skin

ふぐ唐揚げ 6,325円
Fried blowfish

ふぐ鍋 17,710円
Simmered blowfish with vegetables by hot pot

ふぐ白子 時価
Grilled blowfish milt
The current price

ひれ酒 2,530円
Hot sake with grilled blowfish fins

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. /All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

胡蝶

Kochou course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	青菜と京揚げ浸し 糸がき 芹と帆立貝胡麻和え 数の子粉節和え 牛乳豆腐 海老 山葵 割り醤油 Soaked green with deep fried tofu, tuna flake, marinated water dropwort and scallop with sesame, marinated herring roe with bonito flake, milk tofu, shrimp, Japanese horseradish, soy sauce
御椀 Soup	クエ蕪蒸し 筍 うぐいす菜 金箔 木の芽 Steamed grouper with grated turnip, vegetable, bamboo shoot, Japanese mustard spinach, gold leaf, leaf bud
お造り Sashimi	鰯 鯛 鮪 烏賊 牡丹海老 つま 山葵 加減醤油 Yellowtail, sea bream, tuna, squid, shrimp, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	海老芋 鰯旨煮 茄子和蘭煮 梅麩 菜の花 木の芽 Taro, simmered herring, simmered deep fried eggplant with soy sauce, wheat gluten, canola blossoms, leaf bud
焼物 Grilled dish	銀鱈煮焼き 堀川牛蒡 金柑蜜煮 蒟蒻辛煮 昆布 酢取り蓮根 Grilled sablefish, burdock, simmered cumquat with syrup, simmered konjac in spicy sauce, kelp, vinegared lotus root
強肴 Hot pot dish	紙鍋 ふぐ 湯葉 葱 豆腐 春菊 椎茸 人参 大根 割りちり酢 Paper pot, blowfish, soybean curd skin, green onion, soybean curd, crown daisy, shiitake mushroom, carrot, radish, ponzu sauce
食事 Steamed rice and noodle	お選び下さい ・冷やしとろろそば ・天井 留椀 香の物 Choose one - Cold soba noodles, grated yam - Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せと甘味 Assorted fruits and sweetness

お一人様 20,240円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. /All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

夕霧

お一人様 16,445円

前 菜	青菜と京揚げ浸し 糸がき 芹と帆立貝胡麻和え 数の子粉節和え
御 椀	白味噌仕立て 揚げ海老芋 羽二重餅 うぐいす菜 人参
お 造 り	鮪 鰯 鯛 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	茄子和蘭煮 鰯旨煮 菜の花 梅麩 木の芽
焼 物	銀鱈煮焼き 堀川牛蒡 金柑蜜煮 茼蒿辛煮 酢取り蓮根
合 肴	ふぐ唐揚げ 青唐 酢橘
食 事	冷やしとろろそば
水菓子	果物盛合せ

螢

お一人様 12,650円

前 菜	青菜と京揚げ浸し 糸がき 牛乳豆腐 海老 山葵 割り醤油
御 椀	白味噌仕立て 揚げ海老芋 羽二重餅 うぐいす菜 人参
お 造 り	鮪 鰯 烏賊 つま 山葵 加減醤油
焼物八寸	飛竜頭 梅麩 青菜 柚子 鰯煮焼き 大根 葉唐辛子 酢取り蓮根 海老あられ揚げ おこぜ香り揚げ 青唐 なます 数の子 大根 人参 海苔
食 事	鯛御飯 留椀 香の物
水菓子	果物盛合せ

※English menu on the last page.

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. /All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。



明石

しゃぶしゃぶ Akashi shabu- shabu course

お一人様 17,710円

4名様以上のご利用は、ご予約をお願いいたします(3日前)



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer

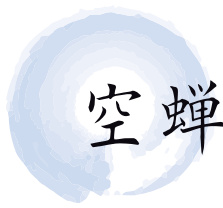
お造り Assorted sashimi

松阪牛 Matsuzaka beef

野 菜 Vegetables

お食事 Rice and soup or Udon noodles

水菓子 Dessert



空 蝉

すき焼き Utsusemi sukiyaki course

お一人様 21,505円

スタッフがお取り分けいたします

4名様以上のご利用は、ご予約をお願いいたします(3日前)

前 菜 Appetizer

野 菜 Vegetables

お造り Assorted sashimi

お食事 Rice, miso soup, Japanese pickles

松阪牛 Matsuzaka beef

果 物 Fruits



松 風

天婦羅 Matsukaze tempura course

お一人様 16,445円

前 菜 Appetizer

酢の物 Vinegared seaweed

お造り Assorted sashimi

お食事 Rice, miso soup or soba noodles

天婦羅 Tempura

水菓子 Dessert

(海老・魚4品・野菜4品・かき揚げ)

(Praws, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage)

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. /All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

旬彩

Monthly special set

お一人様 8,222円



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	青菜と京揚げ浸し 糸かき 芹と帆立貝胡麻和え 数の子粉節和え 牛乳豆腐 海老 山葵 割り醤油 Soaked green with deep fried tofu, tuna flake, marinated water dropwort and scallop with sesame, marinated herring roe with bonito flake, milk tofu, shrimp, Japanese horseradish, soy sauce
お 造 り Sashimi	鮪 鰯 鯛 つま 山葵 加減醤油 Tuna, yellowtail, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焼 物 Grilled dish	銀鱈煮焼き 堀川牛蒡 金柑蜜煮 蒟蒻辛煮 昆布 酢取り蓮根 Grilled sablefish, burdock, simmered cumquat with syrup, simmered konjac in spicy sauce, seaweed, vinegared lotus root

お薦め単品料理

煮物・蒸し物

野菜の焚合せ 2,783円
Stewed vegetables

揚げ物

鶏唐揚げ 2,530円
Fried chicken

天婦羅盛合せ 5,692円
Assorted tempura, vegetables and fishes

食事

鯛茶漬け 2,783円
Sea bream on rice in green tea

ちらし寿司 3,542円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. /All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

ステーキ夜御膳

お一人様 10,000円

Steak dinner set



※写真はイメージです

前菜
Appetizer

お造り
Assorted sashimi

和牛ヒレ肉ステーキ 野菜
Japanese beef fillet steak, vegetables

白御飯 留椀 香の物
又は そば
Choose the meal rice and miso soup
or soba noodles

果物盛合せ
Assorted fruits

天婦羅夜御膳

お一人様 10,000円

Tempura dinner set



※写真はイメージです

前菜
Appetizer

お造り
Assorted sashimi

天婦羅
Tempura
海老 鱈 穴子 海苔
野菜三種
Shrimp, sillago, sea eel, seaweed,
three other vegetables

食事
Steamed rice and noodles
かき揚げ 白御飯(天丼でも)
留椀 香の物 又は そば
Tempura
Choose the meal rice and miso soup
(or bowl of rice topped with tempura),
or soba noodles

果物盛合せ
Assorted fruits

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. /All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

鱈白子や蛤を味わう天婦羅コース

Cod milt and abalone tempura course

※ 天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

前 菜 Appetizer

青菜と数の子浸し 糸かき
Soaked green with herring roe, tuna flake

サラダ Salad

天婦羅 Tempura

海老 鱈白子 白魚 蛤 他 魚二種
落の臺 海老芋 下仁田葱 他 野菜二種
海老とみつ葉のかき揚げ 大根卸し レモン 塩

Prawns, cod milt, white fish, clam, two other fishes
butterbur sprout, taro, shimonita green onion, two other vegetables
kakiage (mixed vegetables and shrimp tempura)
grated radish, lemon, salt

食 事 Steamed rice and noodles

白御飯 留椀 香の物 又は そば かき揚げにて
天井、天茶でも
Choose the meal rice and miso soup, soba noodles or bowl of rice topped with tempura

水菓子 Dessert

果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 20,240円

※ 料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. /All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

天婦羅ランチコース

Tempura lunch

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

松風ランチ

Matsukaze lunch course 5,692円

小鉢、サラダ、天婦羅(海老2本・魚3品・野菜3品)

お食事(白御飯・留挽・香の物 又は そば)

Boiled dish, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of vegetables),
meal (rice, miso soup and Japanese pickles or soba noodles)

入船

Irifune course 8,855円

前菜、お造り、サラダ、天婦羅(海老2本・魚3品・野菜3品・かき揚げ)、
お食事(天井・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, sashimi, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of
vegetables and kakiage), meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

天婦羅ディナーコース

Tempura dinner

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

桐

Kiri course 12,650円

前菜、サラダ、天婦羅(海老、魚4品、野菜4品、かき揚げ)、

お食事(天井・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, salad, tempura, (prawn, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage),
meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

松風

Matsukaze course 16,445円

前菜、お造り、天婦羅(海老、魚4品、野菜4品、かき揚げ)、酢の物、

お食事(天井・天茶 又は そば)、水菓子

Appetizer, sashimi, tempura, (prawn, four kinds of fish, four kinds of vegetables and kakiage),
seaweed vinegared, meal (rice and miso soup or soba noodles), dessert

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

源氏香 極みの粋品



※写真はイメージです

銀鳕を料理長おすすめの西京味噌で丁寧に漬け込み、
素材の旨味を引き出しふっくらと焼き上げております。
味だけでなく見た目でも楽しんでいただける
開業以来試行錯誤しながら作り上げた渾身の一品です。

銀鳕西京焼き

Grilled sablefish marinated
with miso paste.

お一人様 1,518円

晚酌セット

※ドリンク三種類からチョイス ※ Choose the drink from three kinds



※写真はイメージです

お一人様

生ビールセット 3,795円
Beer

日本酒利き酒セット 5,692円
Sake Tasting set

シャンパンセット 5,692円
Champagne

六種のおつまみ盛合せ

お造り 煮物 焼き魚 他日替わり
Assorted dish 6 kinds
(Sashimi, Stewed dish, Grilled fish and Three others.)

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. /All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,265円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,518円
Dried sardine crisp

芹と帆立貝胡麻和え 1,897円
Marinated water dropwort and scallop with sesame

数の子 1,897円
Herring roe

御椀 Soup

クエ蕪蒸し 3,542円
Steamed longtooth grouper with grated turnip

白味噌仕立て揚げ海老芋 3,162円
White miso soup, fried taro

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛(造り・薄造り) 3,795円
Sea bream

鮪 3,795円
Tuna

鰯 3,795円
Yellowtail

お造り盛合せ 6,957円
Assorted sashimi

煮物・蒸し物 Stewed dish, Steamed dish

野菜の焚合せ 2,783円
Stewed vegetables

鯛かぶと(煮・蒸し) 4,427円
Simmered / Steamed head of sea bream

鰯かま大根 4,427円
Simmered yellowtail and radish

煮物盛合せ(2~3人前) 7,590円
Assorted simmered dish

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. /All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

焼物 Grilled dish



※写真はイメージです

甘鯛若狭焼き 3,795円
Grilled tilefish with sake and soy sauce

鶏塩焼き 2,530円
Grilled chicken with salt

鰯かま塩焼き 4,427円
Grilled yellowtail with salt

揚げ物 Fried dish



※写真はイメージです

鶏唐揚げ 2,530円
Fried chicken

天婦羅盛合せ
(海老2本、魚2品、野菜2品、海苔) 5,692円
Assorted tempura, vegetables, fishes and shrimp
(Two shrimps, two kinds of fish, two kinds of vegetables and seaweed)

食事 Steamed rice and noodle

そば 1,391円
Soba noodles

鯛茶漬 2,783円
Sea bream on rice in green tea

天井 3,289円
Bowl of rice topped with tempura, fishes and vegetables

ちらし寿司 3,542円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

鮪漬け丼 2,909円
Bowl of rice topped with tuna

すっぽん雑炊(2~3人前) 4,427円
Porridge of rice and soft shelled turtles

デザート Dessert

アイスクリーム (バニラ・抹茶) 885円
Ice cream (Vanilla, Green tea)

甘味 1,518円
Sweetness

マスクメロン 2,530円
Musk melon

イチゴ 1,897円
Strawberry

日向夏みかん 1,644円
Orange

マンゴー 1,897円
Mango

コーヒー 1,012円
Coffee

紅茶 1,012円
Tea

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。

Yugiri course

JPY 16,445

Appetizer

Soaked green with deep fried tofu, tuna flake, marinated water dropwort and scallop with sesame, marinated herring roe with bonito flake

Soup

White miso soup, fried taro, rice cake, Japanese mustard spinach, carrot

Sashimi

Tuna, yellowtail, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Simmered deep fried eggplant with soy sauce, simmered herring, canola blossoms, wheat gluten, leaf bud

Grilled dish

Grilled sablefish, burdock, simmered cumquat with syrup, simmered konjac in spicy sauce, vinegared lotus root

Fried dish

Fried blowfish, green chili pepper, sudachi

Noodle

Cold soba noodle, grated yam

Dessert

Assorted fruits

Hotaru course

JPY 12,650

Appetizer

Soaked green with deep fried tofu, tuna flake, milk tofu, shrimp, Japanese horseradish, soy sauce

Soup

White miso soup, fried taro, rice cake, Japanese mustard spinach, carrot

Sashimi

Tuna, yellowtail, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

Assorted dish

Deep fried tofu, wheat gluten, green vegetables, yuzu citron, Grilled flatfish, radish, leaf pepper, vinegared lotus root, fried shrimp, fried Japanese sculpin, green chili pepper, pickles, herring roe, radish, carrot, seaweed

Steamed rice

Rice cooked with sea bream, miso soup, Japanese pickles

Dessert

Assorted fruits

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. ／All rice is domestically produced.

※クリスマス、年末年始や特別期間等は、料金設定を変更させていただく場合がございます。