

和牛と筍の会席

Japanese beef and bamboo shoot course



- 前 菜 白魚薄衣揚げ 木の芽 螢烏賊と分葱沼田和え
Appetizer 根みつ葉と笹身山葵浸し
Fried icefish, Japanese pepper, firefly squid and green onion with vinegared miso paste, soaked mitsuba green and chicken meat mixed with Japanese horseradish
- 御 椀 潮仕立て新海苔摺り流し 蛤しんじょう 菜花 人参さくら見立て 木の芽
Soup Clear soup with seaweed, clam dumpling, canola blossom, carrot, Japanese pepper
- お 造 り 鮪 鯛 かんばち つま 山葵 加減醤油
Sashimi Tuna, sea bream, amberjack, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
- 焼 物 筍ステーキと和牛ヒレ肉鉄焼き 木の芽
Grilled dish 豌豆豆カステラ 野蒜諸味噌和え 大根さくら見立て はじかみ
Grilled bamboo shoot and Japanese fillet of beef, Japanese pepper, green peas sponge cake, wild rocambole with miso paste, radish, Japanese ginger
- 酢 の 物 鰹さらだ仕立て
Vinegared dish Bonito, vegetables
- 合 肴 ぐつぐつ煮込んだ「とろとろ和牛」
Main dish Stewed Japanese beef
- 食 事 新生姜御飯 碓井豆 桜えびばら揚げ 留椀 香の物
Steamed rice Rice cooked with ginger and green peas, fried sakura shrimp, miso soup, Japanese pickles
- 水 菓 子 果物盛合せ
Dessert Assorted fruits

お一人様 22,770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。

胡蝶

Kochou course



※写真はイメージです

- 前 菜
Appetizer
白魚薄衣揚げ 木の芽 螢烏賊と分葱沼田和え 根みつ葉と笹身山葵浸し
Fried icefish, Japanese pepper, firefly squid and green onion with vinegared miso paste, mitsuba green and chicken meat mixed with Japanese horseradish
- 御 椀
Soup
潮仕立て新海苔摺流し 蛤しんじょう 菜花 人参さくら見立て 木の芽
Clear soup with seaweed, clam dumpling, canola blossom, carrot, Japanese pepper
- お 造 り
Sashimi
鰹 葉味野菜 生姜 加減醤油
鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油
Bonito, vegetable condiments, ginger, soy sauce, tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
- 焚 合 せ
Simmered dish
眼張煮付け 焼き豆腐 落 葱 生姜 木の芽
Simmered rockfish with seasoned soy sauce, grilled tofu, butterbur, green onion, ginger, Japanese pepper
- 焼 物
Grilled dish
筍の木の芽焼き 車海老葱塩焼き
野蒜諸味噌和え 大根さくら見立て はじかみ
Grilled bamboo shoots with Japanese pepper, grilled prawn with green onion and salt, wild rocambole with miso paste, radish, Japanese ginger
- 合 肴
Fried dish
穴子南蛮揚げ 馬鈴薯土佐揚げ たら芽 桜花入り大根卸し 煎り出汁
Fried conger eel marinated in vinegar sauce, fried potato with bonito flake, aralia elata bud, cherry blossom petals in grated radish, dipping soup stock
- 食 事
Steamed rice
3つの中からお選び下さい
・新生姜御飯 碓井豆 桜えびばら揚げ 留椀 香の物
・天井 留椀 香の物
・蟹雑炊 香の物
Choose one of these three
・Rice cooked with ginger and green peas, fried sakura shrimp, miso soup, Japanese pickles
・Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles
・Rice porridge with crab, 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	根みつ葉と笹身山葵浸し 螢烏賊と分葱沼田和え
御 椀	潮仕立て新海苔摺流し 蛤しんじょう 菜花 人参さくら見立て 木の芽
お造り	鰹 烏賊 つま 生姜 加減醤油
焚合せ	眼張煮付け 焼き豆腐 落 葱 生姜 木の芽
焼 物	筍の木の芽焼き 豌豆豆カステラ 野蒜諸味噌和え 大根さくら見立て はじかみ
合 肴	穴子南蛮揚げ 新馬鈴薯土佐揚げ たらの芽 桜花入り大根卸し 煎り出汁
食 事	新生姜御飯 碓井豆 桜えびばら揚げ 留椀 香の物
水菓子	果物盛合せ

螢

お一人様 12,650円

前 菜	さくら胡麻豆腐 黒豆 山葵 割り醤油
御 椀	吹き寄せ饅頭 人参花びら見立て 若布 木の芽
お造り	鮪 かんぱち 鯛 つま 山葵 加減醤油
焼物八寸	馬鈴薯と鶏つみれ煮ころがし 落 さくら麩 粉山椒 鱈照り焼き 豌豆豆カステラ 杏子 生姜 蟹クリーム揚げ 落玄米揚げ 青唐 レモン 根みつ葉と筍のお浸し 糸がき
食 事	新生姜御飯 碓井豆 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

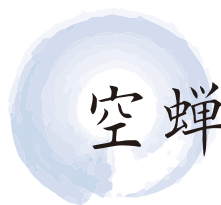
お造り Assorted sashimi

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 白魚薄衣揚げ 木の芽 螢烏賊と分葱沼田和え
Appetizer 根みつ葉と笹身山葵浸し
Fried icefish, Japanese pepper, firefly squid and green onion with vinegared miso paste, mitsuba green and chicken meat mixed with Japanese horseradish
- お 造 り 鰹 生姜 加減醤油
Sashimi 鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油
Bonito, ginger, soy sauce,
tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
- 焼 物 筍の木の芽焼き 車海老葱塩焼き 野蒜諸味噌和え
Grilled dish 大根さくら見立て はじかみ
Grilled bamboo shoots with Japanese pepper, grilled prawn with green onion and salt, wild rocambole with miso paste, radish, Japanese ginger

お薦め単品料理

煮物・蒸し物

野菜の焚合せ 2,783円
Stewed vegetables

揚物

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。

季節の天婦羅コース

Seasonal 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

螢烏賊と分葱沼田和え
Firefly squid and green onion with vinegared miso paste

サラダ Salad

天婦羅 Tempura

海老 蛤 稚鮎 あおり烏賊 他 魚二種
筍 そら豆 こしあぶら 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, clam, ayu trout, squid, two other fishes
bamboo shoots, broad beans, Koshiabura mountain herbs, 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・留椀・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 いっぴん



※写真はイメージです

銀鱈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。

銀鱈西京焼き

Grilled sablefish marinated
with miso paste.

お一人様 1,518円

晩酌セット

※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。

筍一品料理

Bamboo shoot dishes



※写真はイメージです

筍木の芽味噌和え	3,162円
Bamboo shoot marinated with Japanese pepper paste	
蛤入り若竹椀	3,795円
Seaweed, bamboo shoot and clam in clear soup	
筍土佐煮	4,807円
Simmered bamboo shoot	
筍天婦羅	5,060円
Tempura bamboo shoot	
筍ステーキ	5,692円
Grilled bamboo shoot	
釜炊き筍御飯(2~3人前)	5,692円
Rice cooked with bamboo shoot	

※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

たたみ鱈 1,518円
Dried sardine crisp

生湯葉刺し 1,897円
Tofu skin

螢烏賊酢味噌和え 2,277円
Firefly squid with vinegared miso paste

そら豆塩ゆで 2,277円
Boiled broad beans

御椀 Soup

蛤しんじょう磯部仕立て 3,542円
Clam dumpling in clear soup with seaweed

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

鰹 4,427円
Bonito

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

眼張煮付け 焼き豆腐 3,795円
Simmered rockfish with seasoned soy sauce, grilled tofu

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

揚物 Fried dish



※写真はイメージです

山菜天婦羅 3,795円
Edible wild plant tempura

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 Steamed rice and noodle

そば 1,391円
Soba noodles

新生姜御飯 桜えび 2,783円
Rice cooked with ginger, fried sakura shrimp

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

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)

マスクメロン 2,530円
Musk melon

さくらんぼ 2,530円
Cherry

小玉すいか 1,518円
Watermelon

マンゴー 1,518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

Mitsuba green and chicken meat mixed with Japanese horseradish, firefly squid and green onion with vinegared miso paste

Soup

Clear soup with seaweed, clam dumpling, canola blossom, carrot, Japanese pepper

Sashimi

Bonito, squid, garnish, ginger, soy sauce

Simmered dish

Simmered rockfish with seasoned soy sauce, grilled tofu, butterbur, green onion, ginger, Japanese pepper

Grilled dish

Grilled bamboo shoots with Japanese pepper, green peas sponge cake, wild rocambole with miso paste, radish, Japanese ginger

Fried dish

Fried conger eel marinated in vinegar sauce, fried potato with bonito flake, aralia elata bud, cherry blossom petal in grated radish, dipping soup stock

Steamed rice

Rice cooked with ginger and green peas, fried sakura shrimp, miso soup, Japanese pickles

Dessert

Assorted fruits

Hotaru course

JPY 12,650

Appetizer

Cherry blossom and sesame tofu, black bean, Japanese horseradish, soy sauce

Soup

Fish paste dumpling, carrot, seaweed, Japanese pepper

Sashimi

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

Assorted dish

Simmered potato and chicken dumpling with soy sauce, butterbur, wheat gluten, Japanese pepper, grilled spanish mackerel with teriyaki sauce, green peas sponge cake, apricot, ginger, fried crab and white sauce, fried butter bur with brown rice, green chili pepper, lemon, soaked mitsuba greens and bamboo shoot, tuna flake

Steamed rice

Rice cooked with ginger, green peas, 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。