

2026.1.1 (Thu.) ～ 1.5 (Mon.)

2026年1月1日(元日)～1月5日(月)のご提供のメニューです。

Menu available from Thursday, January 1 to Monday, January 5, 2026.

源氏香

Japanese Restaurant

GENJIKOH



新春ランチ会席

New year's lunch course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	牛乳豆腐 チーズ玉子 山葵 割り醤油 芹胡麻和え Milk tofu, egg mixed with cheese, Japanese horseradish, soy sauce marinated water dropwort with sesame
御椀 Soup	白味噌仕立て 揚げ海老芋 羽二重餅 うぐいす菜 人参梅見立て 辛子 White miso soup, fried taro, rice cake, Japanese turnip green, carrot, mustard
お造り Sashimi	鮪 鰯 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Tuna, yellowtail, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焼物八寸 Assorted dish	飛竜頭 麩梅見立て 青菜 柚子 鰯煮焼き 大根 葉唐辛子 酢取り蓮根 海老しんじょうおぼろ昆布揚げ 鶏だんご 青唐 レモン なます 数の子 大根 人参 水前寺海苔 酢 Deep fried tofu, wheat gluten, green vegetables, yuzu citron grilled flatfish, radish, Japanese leaf pepper, vinegared lotus root fried shrimp dumpling with seaweed, chicken dumpling, green pepper, lemon pickles, herring roe, radish, carrot, seaweed, vinegar
食事 Steamed rice	鯛御飯 生姜 木の芽 留椀 香の物 Rice cooked with sea bream, ginger, Japanese pepper, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

お一人様 13,000円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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。

ふぐ一品料理

Blowfish dish



※写真はイメージです

ふぐ刺し 14,000円

Blowfish sashimi

ふぐ皮湯引き 4,000円

Parboiled sliced blowfish skin

ふぐ唐揚げ..... 6,500円

Fried blowfish

ふぐ鍋..... 18,000円

Simmered blowfish with vegetables by hot pot

ふぐ白子 時 価

Grilled blowfish milt

The current price

ひれ酒 2,600円

Hot sake with grilled blowfish fins

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。／お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

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。

おすすめランチ会席 雅

Miyabi course

お一人様 10,000円



※写真はイメージです

前 菜	牛乳豆腐 チーズ玉子 山葵 割り醤油
Appetizer	なます 数の子 大根 人参 水前寺海苔 酢
	Milk tofu, mixed egg with cheese, Japanese horseradish, soy sauce
	pickles, herring roe, radish, carrot, seaweed, vinegar
御 椀	蛤しんじょう 若布 野菜紅白水引見立て 木の芽
Soup	Clam dumpling, seaweed, vegetable, Japanese pepper
お 造 り	鮪 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Tuna, sea bream, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚 合 せ	飛龍頭 青味 麩梅見立て 柚子
Simmered dish	Deep fried tofu, green vegetable, wheat gluten, yuzu citron
焼 物	鰯煮焼き 大根 葉唐辛子 栗と紫芋茶巾見立て 生姜
Grilled dish	Grilled flatfish, radish, Japanese leaf pepper, chestnuts and purple sweet potato, ginger
強 肴	海老しんじょうおぼろ昆布揚げ 鶏だんご 青唐 レモン 塩
Fried dish	Fried shrimp dumpling with seaweed, chicken dumpling, green pepper, lemon, salt
食 事	鯛御飯 生姜 木の芽 留椀 香の物
Steamed rice	Rice cooked with sea bream, ginger, Japanese pepper, miso soup, Japanese pickles
水 菓 子	果物盛合せ
Dessert	Assorted fruits

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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。

料理長御膳

Chef's recommended

お一人様 7,600円



※写真はイメージです

前 菜 牛乳豆腐 チーズ玉子 山葵 割り醤油
Appetizer Milk tofu, mixed egg with cheese, Japanese horseradish, soy sauce

御 椀 蛤しんじょう 若布 野菜紅白水引見立て 木の芽
Soup Clam dumpling, seaweed, vegetable, Japanese pepper

お 造 り 鮪 烏賊 つま 山葵 加減醤油
Sashimi Tuna, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

口 取 り 厚焼玉子 海老芝煮 笹巻き麩 焼魚 かまぼこ 青菜浸し
Ornamental dish Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, soaked green,
合鴨ロース煮 栗と紫芋茶巾見立て 数の子粉節和え 生姜
simmered duck, chestnuts and purple sweet potato
marinated herring roe with bonito flake, ginger

焚 合 せ 飛龍頭 麩梅見立て 青味 柚子
Simmered dish Deep fried tofu, wheat gluten, green vegetable, yuzu citron

強 肴 海老しんじょうおぼろ昆布揚げ 青唐 レモン 塩
Fried dish Fried shrimp dumpling with seaweed, green chili pepper, lemon, salt

食 事 じゃこ御飯 香の物
Steamed rice Rice with baby dried sardines, Japanese pickles

水 菓 子 果物盛合せと甘味
Dessert Assorted fruits and sweetness

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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。

昼御膳

Lunch set



※写真はイメージです

天婦羅

Tempura

小鉢 鮪の山掛け 小煮物

Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree, stewed dish

5,000円



※写真はイメージです

ちらし寿司

Bowl of rice topped with assorted sashimi

小鉢 小煮物

Boiled vegetables, stewed dish

5,700円

御膳とご一緒にいかがですか？

極みの粋品 銀鱈西京焼き Grilled sablefish marinated with miso paste 1,800円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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}

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。



※写真真はイメージです

銀鱈西京焼きセット 5,000円

小鉢 鮓の山掛け 茶碗蒸し 白御飯 留椀 香の物

Grilled sablefish marinated with miso paste,
stewed spinach, tuna, Japanese yam puree, Japanese steamed egg custard,
steamed rice, miso soup, Japanese pickles

銀鱈西京焼き 1,800円

Grilled sablefish marinated with miso paste

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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。



入船

Irifune course 9,000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



桐

Kiri course 14,000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

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。



松風

Matsukaze course 19,000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

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,600円
Dried sardine crisp

芹胡麻和え 1,600円
Marinated water dropwort with sesame

数の子 1,900円
Herring roe

御椀 Soup

蛤しんじょう 3,000円
Clam dumpling

白味噌仕立て 3,200円
White miso soup

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛（造り・薄造り） 3,800円
Sea bream

鰯 3,800円
Yellowtail

鮪 4,000円
Tuna

お造り盛合せ 7,000円
Assorted sashimi

煮物・蒸し物 Stewed dish・Steamed dish

野菜の焚合せ 2,800円
Stewed vegetables

鯛かぶと(煮・蒸し) 4,500円
Simmered / Steamed head of sea bream

煮物盛合せ(2〜3人前) 7,600円
Assorted simmered dish

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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 4,000円
Grilled tilefish with sake and soy sauce

鶏塩焼き 2,600円
Grilled chicken with salt

揚げ物 Fried dish



※写真はイメージです

鶏唐揚げ 2,600円
Fried chicken

天婦羅盛合せ 5,900円
Assorted tempura, vegetables and fishes

食事 Steamed rice and noodle

そば 1,400円
Soba noodles

鯛茶漬 2,800円
Sea bream on rice in green tea

天井 3,500円
Bowl of rice topped with tempura, fishes and vegetables

ちらし寿司 3,600円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

鮪漬け丼 3,200円
Bowl of rice topped with tuna

デザート Dessert

アイスクリーム (バニラ・抹茶) 900円
Ice cream (Vanilla, Green tea)

レモンシャーベット 900円
Lemon sherbet

マスクメロン 2,600円
Musk melon

いちご 1,900円
Strawberry

日向夏みかん 1,600円
Hyuganatsu orange

マンゴー 1,900円
Mango

甘味 1,600円
Sweetness

コーヒー / 紅茶 1,100円
Coffee / Tea

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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。

2026.1.6(Tue.)～1.31(Sat.)

2026年1月6日(火)以降のご提供メニューです。

Menu available from Tuesday, January 6, 2026, onwards.

源氏香

Japanese Restaurant
GENJIKOH



ふぐ御膳

Blowfish lunch set



※写真はイメージです

小鉢
Appetizer

ふぐ刺し
Blowfish sashimi

ふぐ唐揚げ
Fried blowfish

ふぐ雑炊 香の物
Rice porridge with blowfish, Japanese pickles

お一人様 11,000円

ふぐ一品料理

A la carte

ふぐ刺し 14,000円
Blowfish sashimi

ふぐ皮湯引き 4,000円
Parboiled sliced blowfish skin

ふぐ唐揚げ 6,500円
Fried blowfish

ふぐ鍋 18,000円
Simmered blowfish with vegetables by hot pot

ふぐ白子 時価
Grilled blowfish milt
The current price

ひれ酒 2,600円
Hot sake with grilled blowfish fins

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。／お車でお越しのお客様および20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。
All prices include consumption tax and 15% service charge.
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

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。

おすすめランチ会席 雅

Miyabi course

お一人様 10,000円



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	牛乳豆腐 チーズ玉子 山葵 割り醤油 なます 数の子 大根 人参 水前寺海苔 酢 Milk tofu, mixed egg with cheese, Japanese horseradish, soy sauce pickles, herring roe, radish, carrot, seaweed, vinegar
御椀 Soup	ふぐつみれ椀 人参 若布 木の芽 Blowfish dumpling, carrot, seaweed, Japanese pepper
お造り Sashimi	鮪 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Tuna, sea bream, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	飛龍頭 青味 麩梅見立て 柚子 Deep fried tofu, green vegetable, wheat gluten, yuzu citron
焼物 Grilled dish	鰯煮焼き 大根 葉唐辛子 栗と紫芋茶巾見立て 生姜 Grilled flatfish, radish, Japanese leaf pepper, chestnuts and purple sweet potato, ginger
強肴 Fried dish	海老しんじょうおぼろ昆布揚げ 鶏だんご 青唐 レモン 塩 Fried shrimp dumpling with seaweed, chicken dumpling, green pepper, lemon, salt
食事 Steamed rice	鯛御飯 生姜 木の芽 留椀 香の物 Rice cooked with sea bream, ginger, Japanese pepper, miso soup, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せ Assorted fruits

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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。

料理長御膳

Chef's recommended

お一人様 7,600円



※写真はイメージです

前 菜 牛乳豆腐 チーズ玉子 山葵 割り醤油
Appetizer Milk tofu, mixed egg with cheese, Japanese horseradish, soy sauce

御 椀 ふぐつみれ椀 人参 若布 木の芽
Soup Blowfish dumpling, carrot, seaweed, Japanese pepper

お 造 り 鮪 烏賊 つま 山葵 加減醤油
Sashimi Tuna, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

口 取 り 厚焼玉子 海老芝煮 笹巻き麩 焼魚 かまぼこ 青菜浸し
Ornamental dish 合鴨ロース煮 栗と紫芋茶巾見立て 数の子粉節和え 生姜
Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, soaked green, simmered duck, chestnuts and purple sweet potato, marinated herring roe with bonito flake, ginger

焚 合 せ 飛龍頭 麩梅見立て 青味 柚子
Simmered dish Deep fried tofu, wheat gluten, green vegetable, yuzu citron

強 肴 海老しんじょうおぼろ昆布揚げ 青唐 レモン 塩
Fried dish Fried shrimp dumpling with seaweed, green pepper, lemon, salt

食 事 じゃこ御飯 香の物
Steamed rice Rice with baby dried sardines, Japanese pickles

水 菓 子 果物盛合せと甘味
Dessert Assorted fruits and sweetness

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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。

昼御膳

Lunch set

お食事は白御飯またはそばからお選びいただけます。
You can choose rice and miso soup or soba noodles.



※写真はイメージです

天婦羅 Tempura

小鉢 鮪の山掛け 小煮物
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree, stewed dish
5,000 円



※写真はイメージです

和牛すき煮 Sukiyaki simmered beef with soy sauce

小鉢 鮪の山掛け 玉子焼き サラダ
Boiled vegetables, tuna Japanese yam puree, grilled egg, salad
5,700 円



※写真はイメージです

ちらし寿司 Bowl of rice topped with assorted sashimi

小鉢 小煮物
Boiled vegetables, stewed dish
5,700 円

御膳とご一緒にいかがですか？

極みの粋品

銀鱈西京焼き
Grilled sablefish marinated
with miso paste
1,800 円

丼ぶり

Donburi 〈平日限定〉



※写真はイメージです

鮪漬け丼セット Maguro-don set

小鉢 小煮物 香の物 留椀
Boiled dish, stewed dish, Japanese pickles, miso soup
4,200 円



※写真はイメージです

天丼セット Ten-don set

小鉢 小煮物 香の物 留椀
Boiled dish, stewed dish, Japanese pickles, miso soup
4,200 円

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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}

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。



※写真真はイメージです

銀鱈西京焼きセット 5,000円

小鉢 鮓の山掛け 茶碗蒸し 白御飯 留挽 香の物

Grilled sablefish marinated with miso paste,
stewed spinach, tuna, Japanese yam puree, Japanese steamed egg custard,
steamed rice, miso soup, Japanese pickles

銀鱈西京焼き 1,800円

Grilled sablefish marinated with miso paste

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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 5,700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 9,000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(天丼・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 14,000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(天丼・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 18,000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(天丼・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

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。

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 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,600円
Dried sardine crisp

芹胡麻和え 1,600円
Marinated water dropwort with sesame

数の子 1,900円
Herring roe

御椀 Soup

クエ蕪蒸し 3,600円
Steamed grouper with grated turnip

白味噌仕立て 3,200円
White miso soup

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛（造り・薄造り） 3,800円
Sea bream

鰯 3,800円
Yellowtail

鮪 4,000円
Tuna

お造り盛合せ 7,000円
Assorted sashimi

煮物・蒸し物 Stewed dish · Steamed dish

野菜の焚合せ 2,800円
Stewed vegetables

鰯かま大根 4,500円
Simmered yellowtail and radish

鯛かぶと(煮・蒸し) 4,500円
Simmered / Steamed head of sea bream

煮物盛合せ(2~3人前) 7,600円
Assorted simmered dish

※表示価格にはサービス料(15%)、消費税が含まれます。
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 4,000円
Grilled tilefish with sake and soy sauce

鶏塩焼き 2,600円
Grilled chicken with salt

鰯かま塩焼き 4,500円
Grilled yellowtail with salt

揚げ物 Fried dish



※写真はイメージです

鶏唐揚げ 2,600円
Fried chicken

天婦羅盛合せ 5,900円
Assorted tempura, vegetables and fishes

食事 Steamed rice and noodle

そば 1,400円
Soba noodles

鯛茶漬 2,800円
Sea bream on rice in green tea

天丼 3,500円
Bowl of rice topped with tempura, fishes and vegetables

ちらし寿司 3,600円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

鮪漬け丼 3,200円
Bowl of rice topped with tuna

すっぽん雑炊 (2~3人前) 4,500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) 900円
Ice cream (Vanilla, Green tea)

レモンシャーベット 900円
Lemon sherbet

マスクメロン 2,600円
Musk melon

いちご 1,900円
Strawberry

日向夏みかん 1,600円
Hyuganatsu orange

マンゴー 1,900円
Mango

甘味 1,600円
Sweetness

コーヒー / 紅茶 1,100円
Coffee / Tea

※表示価格にはサービス料 (15%)、消費税が含まれます。
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。