

秋のお祝い御膳

Autumn celebration set

※土日祝限定 お一人様 10,000円



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	栗豆腐 栗蜜煮 みつ葉 山葵 割り醤油 Chestnut tofu, chestnut cooked in syrup, mitsuba green, Japanese horseradish, soy sauce
御椀 Soup	蛤しんじょう 紅白結び野菜 神馬草 金箔 木の芽 Clam shell dumpling, vegetables, divine grass, gold leaf, Japanese pepper
お造り Sashimi	鮪 かんぱち 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Tuna, amberjack, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
口取り Ornamental dish	厚焼玉子 海老芝煮 笹巻き麩 かまぼこ 青菜浸し 合鴨ロース煮 鰯煮焼き 穴子八幡巻き 烏賊の麩漬け お多福豆 子持ち鮎赤煮 葉唐辛子 金平牛蒡 干し柿バター 生姜 Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, fish past, soaked green, simmered duck loin, grilled flatfish, conger eel roll with burdock, squid marinated, big broad beans, stewed ayu trout with soy sauce, Japanese leaf pepper, simmered burdock with soy sauce, dried persimmon and butter, ginger
焚合せ Simmered dish	帆立貝柱蒸し 麩紅葉見立て 青味 生姜 Simmered scallop dumpling, wheat gluten, green vegetables, ginger
強肴 Fried dish	蓮根海老しんじょうはさみ揚げ 椎茸 青唐 レモン 塩 Fried lotus root and shrimp dumpling, shiitake mushroom, green pepper, lemon, salt
食事 Steamed rice	赤飯 香の物 Rice cooked with red beans, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物盛合せと甘味 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。

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。

料理長御膳

Chef's recommended

※平日限定 お一人様 7,600円



※写真はイメージです

- | | |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 前 菜 | 栗豆腐 栗蜜煮 みつ葉 山葵 割り醤油 |
| Appetizer | Chestnut tofu, chestnut cooked in syrup, mitsuba green, Japanese horseradish, soy sauce |
| 御 椀 | 银杏蟹しんじょう 人参紅葉見立て ほうれん草 柚子 |
| Soup | Crab dumpling with ginkgo nuts, carrot, spinach, yuzu citron |
| お 造 り | 鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油 |
| Sashimi | Tuna, sea bream, 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 | 金平牛蒡 干し柿バター 葉唐辛子 生姜
Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, soaked green, simmered burdock with soy sauce, dried persimmon and butter, Japanese leaf pepper, ginger |
| 焚 合 せ | 帆立貝柱蒸し 麩紅葉見立て 青味 生姜 |
| Simmered dish | Simmered scallop dumpling, wheat gluten, green vegetables, ginger |
| 強 肴 | 蓮根海老しんじょうはさみ揚げ 椎茸 青唐 レモン 塩 |
| Fried dish | Fried lotus root and shrimp dumpling, shiitake mushroom, 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。

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 | 栗豆腐 栗蜜煮 みつ葉 山葵 割り醤油
青菜のお浸し 京揚げ 糸がき
Chestnut tofu, chestnut cooked in syrup, mitsuba green,
Japanese horseradish, soy sauce, soaked green, fried tofu, tuna flake |
| 御 椀
Soup | 银杏蟹しんじょう 人参紅葉見立て ほうれん草 柚子
Crab dumpling with ginkgo nuts, carrot, spinach, yuzu citron |
| お 造 り
Sashimi | 鮪 かんぱち 烏賊 つま 山葵 加減醤油
Tuna, amberjack, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce |
| 焚 合 せ
Simmered dish | 帆立貝柱蒸し 麩紅葉見立て 青味 生姜
Simmered scallop dumpling, wheat gluten, green vegetables, ginger |
| 焼 物
Grilled dish | 鰯煮焼き 金平牛蒡 干し柿バター 生姜
Grilled flatfish, simmered burdock with soy sauce, dried persimmon and butter, ginger |
| 強 肴
Fried dish | 蓮根海老しんじょうはさみ揚げ 椎茸 青唐 紅卸し レモン 煎り出汁
Fried lotus root and shrimp dumpling, shiitake mushroom, green pepper,
grated radish seasoned with chili sauce, lemon, soup stock |
| 食 事
Steamed rice | 五目御飯 留椀 香の物
Rice cooked with vegetables and chicken, 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。

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 鱈の山掛け 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 鱈の山掛け 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。



※写真はイメージです

銀鱈西京焼きセット 5,000円

小鉢 鮭の山掛け 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。

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 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

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

※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

たたみ鱈 1,600円
Dried sardine crisp

揚げ銀杏 2,300円
Fried ginkgo nut

水菜と京揚げ浸し 1,900円
Soaked mizuna green and fried tofu

御椀 Soup

船場汁 3,200円
Salt broth 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

鯛 3,800円
Yellowtail

鯛 4,000円
Tuna

烏賊 3,600円
Squid

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

海老芋煮転がし 3,200円
Simmered taro

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

ふぐ一味焼き 4,500円
Grilled blowfish with chili pepper

甘鯛若狭焼き 4,000円
Grilled tilefish with sake and soy sauce

鰯焼き浸し 3,800円
Grilled flounder with soup stock

鶏塩焼き 2,600円
Grilled chicken with salt

揚物 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

蜜りんご / 洋梨 1,900円
Apple / Pear

パパイヤ 1,700円
Papaya

柿 1,900円
Persimmon

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。