

すずな
涼夏会席

Suzuna dinner course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	水雲養老豆腐 蟹 オクラ 柚子 旨出汁 鮎酢浸し 金糸瓜 蓼酢餡 Mozuku seaweed with yam tofu, crab, okra, yuzu citron, soup stock ayu trout marinated in vinegar, spaghetti squash, vinegared water pepper sauce paste
酒肴 Side dish	鰯と海老のフライ 万願寺唐辛子 レモン 割りソース Fried horse mackerel and shrimp, green chili pepper, lemon, sauce
御椀 Soup	とうもろこし摺り流し 帆立貝しんじょう 海苔 庄内麩クルトン Corn soup, scallop dumpling, seaweed, wheat gluten
お造り Sashimi	鮪 水蛸油霜 つま 山葵 加減醤油 鰹落し 山葵 梅肉醤油 Tuna, octopus, garnish, Japanese horseradish, soy sauce pike conger, Japanese horseradish, soy sauce with plum paste
焚合せ Simmered dish	丸茄子と鶏つみれ 凍み豆腐黄味煮 ささげ 人参 共地餡 生姜 Simmered fried eggplant and minced chicken ball simmered fried dried tofu with egg york, green beans, carrot, soup stock paste, ginger
焼物 Grilled dish	太刀魚バター焼き ズッキーニ ヤングコーン 小玉葱 カリフラワー パプリカ ちり酢餡 Grilled scabbard fish with butter sauce zucchini, young corn, onion, cauliflower, paprika, ponzu sauce paste
食事 Meal	餡掛け湯葉御飯 山葵 香の物 Tofu skin rice bowl with starchy sauce, Japanese horseradish, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物 Fruit

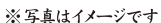
お一人様 17,000円

※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。

Kochou course



前菜 Appetizer	水雲 養老豆腐 蟹 オクラ 柚子 旨出汁 無花果揚げ田楽 赤玉味噌 合鴨 鮎酢浸し 金糸瓜 蓼酢餡 Mozuku seaweed with yam tofu, crab, okra, yuzu citron, soup stock, fried fig with miso paste, red miso, duck, ayu trout marinated in vinegar, spaghetti squash, vinegared water pepper sauce paste
酒肴 Side dish	鰯と海老のフライ 万願寺唐辛子 レモン 割りソース Fried horse mackerel and shrimp, green chili pepper, lemon, sauce
御膳 Soup	とうもろこし摺り流し 帆立貝しんじょう 海苔 庄内麩クルトン Corn soup, scallop dumpling, seaweed, wheat gluten
お造り Sashimi	鱧落し 梅肉醤油 鮪 山葵卸し 鯛昆布メ 煎り酒 水蛸油霜 辛子酢味噌 Pike conger, soy sauce with plum paste, tuna, grated radish and Japanese horseradish sea bream, roasted sake, octopus, vinegared miso mixed with mustard
焚合せ Simmered dish	丸茄子と和牛 凍み豆腐黄味煮 ささげ 人参 共地餡 生姜 Simmered eggplant and Japanese beef simmered fried dried tofu with egg yolk, green beans, carrot, soup stock paste, ginger
焼物 Grilled dish	鮑と太刀魚のバター焼き ズッキーニ ヤングコーン 小玉葱 カリフラワー パプリカ ちり酢餡 Grilled abalone and scabbard fish with butter sauce zucchini, young corn, onion, cauliflower, paprika, ponzu sauce paste
食事 Meal	3つの中からお選び下さい。 ・ 稲庭うどん 薬味 旨出汁 ・ 天井 留挽 香の物 ・ 餡掛け湯葉御飯 山葵 香の物 Choose one of these three ・ Cold udon noodles, condiment, soup stock ・ Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles ・ Tofu skin rice bowl with starchy sauce, Japanese horseradish, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物と甘味 Fruit and sweetness

お一人様 21,000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。

えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

- 前 菜 3種
- 御 椀 玉子豆腐 鱈葛打ち 蓮芋 梅肉 柚子
- お 造 り 3種
- 焚 合 せ 枝豆岩石饅頭 鶏そぼろ 人参 旨出汁餡 生姜
- 主 菜 3種類より1品お選びください。
・ 銀鱈西京焼き
・ 和牛すき煮
・ 天婦羅盛合せ
- 食 事 白御飯 留椀 香の物 又は そば
- 水菓子 果物

Waraku course

JPY 13,000円

Appetizer

Assortment of three kinds of appetizer

Soup

Egg tofu
Japanese whiting with kudzu starch, lotus stem,
plum, yuzu citron

Sashimi

Assortment of three kinds of sashimi

Simmered dish

Simmered green soybeans dumpling, minced chicken
carrot, soup stock paste, ginger

Main dish

Choose one of these three

- ・ Grilled sablefish marinated with miso paste
- ・ Sukiyaki simmered beef with soy sauce
- ・ Tempura

Meal

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles
or soba noodles

Dessert

Fruit

※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。



明石

しゃぶしゃぶ

Akashi shabu-shabu course

お一人様 19,000円



※写真はイメージです

前菜

Appetizer

お造り

Assorted sashimi

松阪牛

Matsusaka beef

野菜

Vegetables

お食事

Steamed rice and soup or Udon noodles

水菓子

Dessert



空蝉

すき焼き

Utsusemi sukiyaki course

お一人様 22,000円

スタッフがお取り分けいたします

前菜

Appetizer

野菜

Vegetables

お造り

Assorted sashimi

お食事

Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

松阪牛

Matsusaka beef

水菓子

Dessert



松風

天婦羅

Matsukaze tempura course

お一人様 18,000円

前菜

Appetizer

酢の物

Vinegared seaweed

お造り

Assorted sashimi

お食事

Steamed 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)

※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。

旬彩

Monthly special set



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	水雲養老豆腐 蟹 オクラ 柚子 旨出汁 無花果揚げ田楽 赤玉味噌 合鴨 鮎酢浸し 金糸瓜 蓼酢餡 Mozuku seaweed with yam tofu, crab, okra, yuzu citron, soup stock, fried fig with miso paste, red miso, duck, ayu trout marinated in vinegar, spaghetti squash, vinegared water pepper sauce paste
お 造 り Sashimi	鮪 水蛸油霜 つま 山葵 加減醤油 鱧落し 山葵 梅肉醤油 Tuna, octopus, garnish, Japanese horseradish, soy sauce, pike conger, Japanese horseradish, soy sauce with plum paste
焼 物 Grilled dish	太刀魚バター焼き ズッキーニ ヤングコーン 小玉葱 カリフラワー パプリカ ちり酢餡 Grilled scabbard fish with butter sauce, zucchini, young corn, onion, cauliflower, paprika, ponzu sauce paste

お一人様 8,500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。

鮑や鰐を味わう天婦羅コース

Abalone and pike conger 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

水雲養老豆腐 蟹 オクラ 柚子 旨出汁

Mozuku seaweed with yam tofu, crab, okra, yuzu citron, soup stock

サラダ

Salad

天婦羅

Tempura

海老 鮑 鰐 烏賊 他 魚二種
とうもろこし 蓮根 茄子 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, abalone, pike conger, squid, two other fishes
corn, lotus root, eggplant, two other vegetables
kakiage (mitsuba green and shrimp mix tempura)
grated radish, lemon, salt

食事

Meal

かき揚げにて 白御飯 留挽 香の物 又は そば
天井、天茶でも

Choose the meal with kakiage tempura,
steamed rice, miso soup and Japanese pickles or soba noodles
or kakiage tempura bowl or kakiage tempura bowl with green tea

水菓子

Dessert

果物

Fruit

お一人様 22,000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。

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・留碗・香の物 又は そば)

Small dish, salad, tempura, (two shrimps, three kinds of fish, three kinds of vegetables),
meal (steamed 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 (steamed 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 (steamed 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 (steamed 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。

源氏香 極みの粋品



※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 1,800円

晚酌セット

Evening drink set

※ドリンクは3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 4,000円
Beer

日本酒利き酒セット 5,700円
Sake Tasting set

シャンパンセット 5,700円
Champagne

6種のおつまみ盛合せ (単品) 2,500円

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.)

※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。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,900円
Dried sardine crisp

枝豆 1,600円
Green soybeans

焼き茄子 1,900円
Grilled eggplant

御椀 Soup

とうもろこし摺り流し 3,200円
Corn soup

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鱧落し 4,200円
Pike conger

鯛（造り・薄造り） 3,800円
Sea bream

鮪 4,000円
Tuna

水蛸油霜 3,200円
Octopus

お造り盛合せ 7,000円
Assorted sashimi

煮物・蒸し物 Stewed dish · Steamed dish

丸茄子と和牛の旨煮 2,800円
Simmered eggplant and Japanese beef

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

太刀魚バター焼き 3,600円
Grilled scabbard fish with butter 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

鰯と海老のフライ 2,800円
Fried horse mackerel and shrimp

天婦羅盛合せ 5,900円
Assorted tempura

食事 Meal

そば 1,400円
Soba noodles

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

天丼 3,500円
Bowl of rice topped with tempura

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 または 抹茶) 900円
Ice cream (Vanilla or 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

ぶどう (ナガノパープル、シャインマスカット) 2,300円
Grape (nagano purple, shine muscat)

梨 1,900円
Pear

甘味 2,100円
Sweetness

コーヒー 1,400円
Coffee

紅茶 1,400円
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。