

秋の味覚御膳

Autumn seasonal tasting set

2026.9.19 (Sat.) ~ 9.27 (Sun.)



※写真はイメージです

先付 Appetizer	胡桃豆腐 蟹 山葵 割り醤油 林檎と関山麩白酢和え みつ葉 クコの実 Walnut tofu, crab, Japanese horseradish, soy sauce apple and wheat gluten marinated with tofu and vinegar, mitsuba green, Chinese boxthorn
御椀 Soup	土瓶蒸し 松茸 鱧しんじょう みつ葉 酢橘 Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot matsutake mushroom, pike conger dumpling, mitsuba green, sudachi
お造り Sashimi	鮪 かんぱち つま 山葵 加減醤油 Tuna, amberjack, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
口取り Ornamental dish	厚焼玉子 海老芝煮 笹巻き麩 焼き魚 かまぼこ 青菜浸し ぷち焼き芋 鶏松風焼き 葉唐辛子 生姜 Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, soaked green sweet potato, grilled chicken paste with poppy seeds, Japanese leaf pepper, ginger
焚合せ Simmered dish	冬瓜岩石饅頭 海老しんじょう 里芋 麩紅葉見立て 青味 生姜 Simmered wax gourd dumpling, shrimp dumpling, taro, wheat gluten, green vegetable, ginger
強肴 Fried dish	ソフトシェルクラブ香り揚げ 青唐 レモン 塩 Fried soft shell crab, green pepper, lemon, salt
食事 Meal	松茸御飯 酢橘 香の物 Rice cooked with matsutake mushroom, sudachi, Japanese pickles
水菓子 Dessert	果物と甘味 Fruit and sweetness

お一人様 12,000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。

い り ど り 御 膳

～い り と り ど り の 小 鉢～



※写真はイメージです

上 Top tier	段	胡麻豆腐 湯葉 クコの実 山葵 いくらおろし みつ葉 お造り2点盛り つま 山葵 加減醤油 里芋と茄子の煮卸し 青味 麩紅葉見立て 出汁巻き玉子 染卸し とんぶり Sesami tofu, tofu skin, Chinese boxthorn, Japanese horseradish, salmon roe with grated radish mitsuba green, assortment of two kinds of sashimi, garnish, Japanese horseradish, soy sauce simmered taro and eggplant with grated radish, green vegetable, wheat gluten Japanese rolled omelet, grated radish seasoned with soy sauce, farm caviar
下 Bottom tier	段	青菜浸し 糸がき サーモン照り焼き ふち焼き芋 生姜 ソフトシェルクラブ香り揚げ 蓮根 青唐 おから旨煮 金平牛蒡 辛子明太子 栗 香の物 葉唐辛子 Soaked green, tuna flake, grilled salmon with teriyaki sauce, sweet potato, ginger fried soft shell crab, lotus root, green pepper, okara, simmered burdock with soy sauce, spicy cod roe, chestnut, Japanese pickles, Japanese leaf pepper
食 Meal	事	じゃこ御飯 留椀 Steamed rice with baby dried sardines, miso soup

お一人様 6,000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。

松茸会席 長月

Matsutake mushroom lunch course (September)



※写真はイメージです

前菜	胡麻豆腐 湯葉 山葵 割り醤油 ほうれん草と松茸浸し 糸かき
Appetizer	Sesame tofu, tofu skin, Japanese horseradish, soy sauce soaked spinach and matsutake mushroom, tuna flake
御椀	土瓶蒸し 松茸 鱧しんじょう みつ葉 酢橘
Soup	Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot matsutake mushroom, pike conger dumpling, mitsuba green, sudachi
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	冬瓜岩石饅頭 海老しんじょう 里芋 麩紅葉見立て 青味 生姜
Simmered dish	Simmered wax gourd dumpling, shrimp dumpling, taro, wheat gluten, green vegetable, ginger
焼物	サーモン照り焼き 葉唐辛子 ぶち焼き芋 生姜
Grilled dish	Grilled salmon with teriyaki sauce, Japanese leaf pepper, sweet potato, ginger
強肴	ソフトシェルクラブ香り揚げ 蓮根 青唐 レモン 塩
Fried dish	Fried soft shell crab, lotus root, green pepper, lemon, salt
食事	松茸御飯 酢橘 留椀 香の物
Meal	Rice cooked with matsutake mushroom, sudachi, miso soup, Japanese pickles
水菓子	果物
Dessert	Fruit

お一人様 12,500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。

松茸一品料理

Matsutake mushroom dishes



※写真はイメージです

松茸土瓶蒸し 5,700円
Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot

焼き松茸 8,300円
Grilled matsutake mushroom

松茸入り牛すき煮 7,000円
Simmered beef and matsutake mushroom in sweet soy sauce

松茸天婦羅 6,400円
Matsutake mushroom tempura

釜炊き松茸御飯(2~3人前) 7,000円
Rice cooked with matsutake mushroom

※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

※提供除外日(exclude): 2026.9.19(Sat.)～9.27(Sun.)



※写真はイメージです

前菜	胡麻豆腐 湯葉 山葵 割り醤油
Appetizer	Sesame tofu, tofu skin, Japanese horseradish, soy sauce
御椀	菊花椀 鱧しんじょう 菊花 みつ葉 柚子
Soup	Chrysanthemum soup, pike conger dumpling, chrysanthemum, mitsuba green, yuzu citron
お造り	鮪 かんぱち つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Tuna, amberjack, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
口取り	厚焼玉子 海老芝煮 笹巻き麩 焼き魚 かまぼこ 青菜浸し
Ornamental dish	ぶち焼き芋 鶏松風焼き 葉唐辛子 生姜
	Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, soaked green sweet potato, grilled chicken paste with poppy seeds, Japanese leaf pepper, ginger
焚合せ	冬瓜岩石饅頭 海老しんじょう 里芋 麩紅葉見立て 青味 生姜
Simmered dish	Simmered wax gourd dumpling, shrimp dumpling, taro, wheat gluten, green vegetable, ginger
強肴	ソフトシェルクラブ香り揚げ 青唐 レモン 塩
Fried dish	Fried soft shell crab, green pepper, lemon, salt
食事	じゃこ御飯 香の物
Meal	Steamed rice with baby dried sardines, Japanese pickles
水菓子	果物と甘味
Dessert	Fruit 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 steamed 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
Small dish, 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
Small dish, 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
Small dish, 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
Small 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
Small 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 鮪の山掛け 茶碗蒸し 白御飯 留椀 香の物

Grilled sablefish marinated with miso paste,
small dish, 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。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,900円
Dried sardine crisp

胡桃豆腐 1,900円
Walnut tofu

ほうれん草と茸浸し 1,600円
Soaked spinach and mushroom

御椀 Soup

鱧と松茸の千種椀 4,000円
Pike conger and matsutake mushroom in clear 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

鮪 4,000円
Tuna

鰹叩き 3,800円
Seared bonito

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

里芋と茄子の煮卸し 2,800円
Simmered taro and eggplant with grated 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

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

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 2,100円
Grape

柿 1,900円
Persimmon

梨 1,900円
Pear

甘味 2,100円
Sweetness

コーヒー／紅茶 1,400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。