

松茸会席 神無月

～芳醇な香りとともに味わう秋～

Matsutake mushroom dinner course (October)



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	青菜と松茸浸し 薄揚げ 系がき 蟹菊花巻き 若布 袱紗胡瓜 加減酢 くらげ黄味酒盗和え もって菊 Soaked green and matsutake mushroom, fried tofu, tuna flake crab wrapped with chrysanthemum petal, seaweed, cucumber, vinegar jellyfish marinated with egg yolk and salted bonito guts, chrysanthemum
御椀 Soup	土瓶蒸し 松茸 鶏つみれ 粟麩 みつ葉 人参紅葉見立て 酢橘 Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot matsutake mushroom, minced quail ball, wheat gluten, mitsuba green, carrot, sudachi
お造り Sashimi	鯛薄作り 薬味 ちり酢 鮪 鰭 つま 山葵 加減醤油 Sea bream, condiments, ponzu sauce tuna, Spanish mackerel, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	揚げ海老芋錦秋餡掛け 木耳 銀杏 しめじだけ 人参 菊菜 生姜 Fried taro with liquid starch sauce, wild mushroom, ginkgo nuts, shimeji mushroom carrot, crown daisy, ginger
焼物 Grilled dish	焼き松茸 栗 酢橘 割りぼん酢 Grilled matsutake mushroom, chestnut, sudachi, ponzu sauce
合肴 Fried dish	松茸天婦羅 酢橘 塩 Matsutake mushroom tempura, sudachi, salt
食事 Meal	釜炊き松茸御飯 酢橘 留椀 香の物 Rice cooked with matsutake mushroom, sudachi, miso soup, Japanese pickles ※釜炊き御飯は2名様からとなります。1名様は松茸御飯の提供となります。
水菓子 Dessert	果物 Fruit

お一人様 30,000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。

紅葉会席 神無月

Momiji dinner course (October)



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	蟹菊花巻き 若布 袱紗胡瓜 加減酢 くらげ黄味酒盗和え もって菊 胡桃と干し葡萄の松風焼き スモークサーモン柿見立て Crab wrapped with chrysanthemum petal, seaweed, cucumber, vinegar jellyfish marinated with egg yolk and salted bonito guts, chrysanthemum walnut and dried grapes with poppy seeds, smoked salmon
酒肴 Side dish	鱧薄衣揚げ 梅たれ Fried pike conger, plum sauce
御椀 Soup	土瓶蒸し 松茸 鶉つみれ 栗麩 みつ葉 人参紅葉見立て 酢橘 Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot matsutake mushroom, minced quail ball, wheat gluten, mitsuba green, carrot, sudachi
お造り Sashimi	鯛薄作り 薬味 ちり酢 鮪 鰯 烏賊 つま 山葵 加減醤油 Sea bream, condiments, ponzu sauce tuna, Spanish mackerel, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚合せ Simmered dish	揚げ海老芋錦秋餡掛け 鱈鰯 木耳 銀杏 しめじだけ 人参 菊菜 生姜 Fried taro with liquid starch sauce, dried shark's fin, wild mushroom, ginkgo nuts, shimeji mushroom carrot, crown daisy, ginger
焼物 Grilled dish	金目鯛万願寺焼き 栗 木胡椒伽羅煮 はじかみ Grilled alfonsino with green chili pepper, chestnut, wood pepper, ginger
合肴 Steamed dish	翡翠茄子 湯葉 柑橘醤油 柚子 Simmered eggplant, tofu skin, citrus soy sauce, yuzu citron
食事 Meal	3つの中からお選び下さい ・ いくら御飯 留椀 香の物 ・ 天井 留椀 香の物 ・ 天婦羅そば Choose one of these three ・ Steamed rice, salmon roe with soy sauce, miso soup, Japanese pickles ・ Bowl of rice topped with tempura, miso soup, Japanese pickles ・ Soba noodles with tempura
水菓子 Dessert	果物と甘味 Fruit and sweetness

お一人様 25,000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。

夕霧

お一人様 17,000円

前 菜	蟹菊花巻き 若布 袱紗胡瓜 加減酢 青菜と松茸浸し 薄揚げ 糸がき くらげ黄味酒盗和え もって菊
酒 肴	鱧薄衣揚げ 梅たれ
御 椀	松茸 鶏つみれ 栗麩 軸菜 人参紅葉見立て 柚子
お 造 り	鯛薄作り 薬味 ちり酢 鮪 鰯 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	揚げ海老芋 錦秋 餡掛け 木耳 銀杏 しめじだけ 人参 菊菜 生姜
焼 物	金目鯛万願寺焼き 栗 木胡椒伽羅煮 はじかみ
食 事	いくら御飯 留椀 香の物
水菓子	果物

えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

前 菜	3種
御 椀	薄葛仕立て 鶏葛打ち しめじだけ えのきだけ みつ葉 柚子
お 造 り	3種
焚 合 せ	蓮根饅頭 麩紅葉見立て 青味 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

※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	蟹菊花巻き 若布 袱紗胡瓜 加減酢
Appetizer	青菜と松茸浸し 薄揚げ 糸がき くらげ黄味酒盗和え もって菊
	Crab wrapped with chrysanthemum petal, seaweed, cucumber, vinegar soaked green and matsutake mushroom, fried tofu, tuna flake jelly fish marinated with egg yolk and salted bonito guts, chrysanthemum
お 造 り	鯛薄作り 薬味 ちり酢 鮪 鰭 つま 山葵 加減醤油
Sashimi	Sea bream, condiments, ponzu sauce tuna, Spanish mackerel, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焼 物	金目鯛万願寺焼き 栗 木胡椒伽羅煮 はじかみ
Grilled dish	Grilled alfonsino with green chili pepper, chestnut, wood pepper, ginger

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。

鮑や甘鯛を味わう天婦羅コース

Abalone and tilefish tempura course

※天婦羅カウンター松風でのご提供となります。

※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

前菜

Appetizer

青菜と松茸浸し 薄揚げ 糸かき

Soaked green and matsutake mushroom, fried tofu, tuna flake

サラダ

Salad

天婦羅

Tempura

海老 鮑 帆立貝 甘鯛 他 魚二種

菊花 落花生 銀杏 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, scallop, tilefish, two other fishes

chrysanthemum, peanut, ginkgo nuts, 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。

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。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,900円
Dried sardine crisp

青菜の浸し 1,600円
Soaked green

銀杏（煎り・揚げ） 2,300円
Ginkgo nuts (roast or fry)

御椀 Soup

鶏つみれ椀 4,000円
Minced quail ball

お造り Sashimi



※写真はイメージです

鯛（造り・薄造り） 3,800円
Sea bream

烏賊 3,600円
Squid

鮪 4,000円
Tuna

鯖 3,600円
Spanish mackerel

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

揚げ海老芋錦秋餡掛け 3,800円
Fried taro with liquid starch sauce

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

金目鯛万願寺焼き 3,600円
Grilled alfonsino with green chili pepper

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／蜜りんご 1,900円
Pear / Apple

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。

Yugiri course

JPY 17,000

Appetizer

Crab wrapped with chrysanthemum petal, seaweed, cucumber, vinegar, soaked green and matsutake mushroom, fried tofu, tuna flake
jelly fish marinated with egg yolk and salted bonito guts, chrysanthemum

Side dish

Fried pike conger, plum sauce

Soup

Matsutake mushroom, minced quail ball, wheat gluten spinach greens, carrot, yuzu citron

Sashimi

Sea bream, condiments, ponzu sauce
tuna, Spanish mackerel, garnish, Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Fried taro with liquid starch sauce
wild mushroom, ginkgo nuts, shimeji mushroom
carrot, crown daisy, ginger

Grilled dish

Grilled alfonsino with green chili pepper
chestnut, wood pepper, ginger

Meal

Steamed rice, salmon roe with soy sauce, miso soup, Japanese pickles

Dessert

Fruit

Waraku course

JPY 13,000

Appetizer

Assortment of three kinds of appetizer

Soup

Arrowroot soup, chicken with kudzu starch, shimeji mushroom, enoki mushroom, mitsuba green, yuzu citron

Sashimi

Assortment of three kinds of sashimi

Simmered dish

Simmered lotus root dumpling
wheat gluten, green vegetable, 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。