

すずな
涼夏ランチ会席

Suzuna lunch course



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	枝豆胡麻豆腐 トマト 山葵 割り醤油 魚素麺 パプリカ オクラ 柚子 吸酢 Green soybeans and sesame tofu, tomato, Japanese horseradish, soy sauce fish noodles, paprika, okra, yuzu citron, vinegar
御 椀 Soup	沢煮椀 鱧 人参 牛蒡 しめじだけ えのきだけ みつ葉 柚子 Broth soup with vegetables pike conger, carrot, burdock, shimeji mushroom, enoki mushroom, mitsuba green, yuzu citron
お 造 り Sashimi	鮪 かんぱち 鯛 つま 山葵 加減醤油 Tuna, amberjack, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
焚 合 せ Simmered dish	豚角煮 馬鈴薯餡 青梗菜 辛子 Simmered tender pork cubes, potato sauce paste, Chinese cabbage, mustard
焼 物 Grilled dish	いさぎ葱塩焼き 朽尾揚げつけ焼き 胡瓜 諸味噌 お多福豆 生姜 Grilled grunt with green onion salt, fried tofu, cucumber, miso paste, bean, ginger
強 肴 Fried dish	海老しんじょう茄子はさみ揚げ 椎茸 青唐 レモン 塩 Fried eggplant stuffed with shrimp dumpling, shiitake mushroom, green pepper, lemon, salt
食 事 Meal	とうもろこし御飯 留椀 香の物 Steamed rice with corn, miso soup, Japanese pickles
水 菓 子 Dessert	果物 Fruit

お一人様 10,000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。

すずな
涼夏御膳 ～夏の味覚で感じる涼～

Suzuna lunch set



※写真はイメージです

国産鰻のせいろ蒸し御膳 6,500円

Steamed eel lunch set

国産鰻せいろ蒸し
鮪の山掛け 小鉢 肝吸い 香の物

Steamed eel and rice,
tuna Japanese yam puree, small dish,
clear soup with eel-liver, Japanese pickles

冷やし素麺御膳

5,800円

Cold somen noodles lunch set

揖保乃糸 薬味 葱 生姜 椎茸
錦糸玉子 茗荷 蟹 小鉢
天婦羅 海老 鱧 茄子 青唐
ちらし寿司 鮪 玉子焼き 鯛 烏賊
かんぱち 甘海老 がり

Somen noodles, condiments, green onion, ginger,
shiitake mushroom, sliced Japanese omelet, myoga,
crab, small dish, tempura, shrimp,
Japanese whiting, eggplant, green pepper,
bowl of rice topped with assorted sashimi, tuna, Japanese omelet,
sea bream, squid, amberjack, sweet shrimp, ginger pickles



※写真はイメージです

※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	枝豆胡麻豆腐 トマト 山葵 割り醤油
Appetizer	Green soybeans and sesame tofu, tomato, Japanese horseradish, soy sauce
御 椀	沢煮椀 鱧 人参 牛蒡 しめじだけ えのきだけ みつ葉 柚子
Soup	Broth soup with vegetables, pike conger, carrot, burdock, shimeji mushroom, enoki mushroom, mitsuba green, yuzu citron
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 焼き魚 かまぼこ 合鴨ロース煮 青菜浸し お多福豆 胡瓜 諸味噌 生姜
Ornamental dish	Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, simmered duck soaked green, bean, cucumber, miso paste, ginger
焚 合 せ	豚角煮 馬鈴薯餡 青梗菜 辛子
Simmered dish	Simmered tender pork cubes, potato sauce paste, Chinese cabbage, mustard
強 肴	海老しんじょう 茄子はさみ揚げ 青唐 レモン 塩
Fried dish	Fried eggplant stuffed with shrimp dumpling, green pepper, lemon, salt
食 事	じゃこ御飯 香の物
Meal	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 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・留椀・香の物 又は そば)

Small 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

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。

鮎・鱧一品料理

Ayu trout, Pike conger



※写真はイメージです

鮎料理 Ayu trout

鮎うるか和え 2,500円
Salted ayu trout guts

鮎甘露煮 2,800円
Simmered ayu trout in sweet soy sauce

天然鮎塩焼き 5,000円
Grilled ayu trout with salt

若鮎天婦羅 3,000円
Tempura young ayu trout

鱧料理 Pike conger

牡丹鱧の御椀 3,600円
Pike conger in clear soup

鱧落し 4,200円
Sashimi pike conger

鱧鍋 5,500円
Hot pot dish, pike conger

鱧天婦羅 4,200円
Tempura pike conger

※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 1,900円
Dried sardine crisp

枝豆 1,600円
Green soybeans

焼き茄子 1,900円
Grilled eggplant

じゅん菜の酢の物 2,300円
Water shield with vinegar

御椀 Soup

海老しんじょうの御椀 3,200円
Shrimp dumpling in arrowroot 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

鯛湯洗い 3,800円
Flathead

鯛 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

南瓜鶏そぼろ射込み 3,600円
Pumpkin stuffed with minced chicken

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

丸茄子三色田楽焼き 3,600円
Grilled eggplant with miso paste

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

夕張メロン 2,600円
Yubari melon

ぶどう (ピオーネ、シャインマスカット) 2,100円
Grape (pione, shine muscat)

パパイヤ 1,700円
Papaya

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。