

# 感謝の会席～想いを紡いで～ 水無月

Appreciation course (June)



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	水無月胡麻豆腐 蚕豆蛙見立て 金銀箔 山葵 鼈甲餡 Red bean and sesame tofu, broad bean, gold and silver leaf, Japanese horseradish, soy based sauce
御 椀 Soup	魚素麺 玉子豆腐 みつ葉 柚子 Fish noodles, egg tofu, mitsuba green, yuzu citron
お 造 り Sashimi	鱸 鯛 山葵 梅肉醤油 Sea bass, sea bream, Japanese horseradish, soy sauce with plum paste
多 喜 合 Simmered dish	飛龍頭 浅葱 鹿尾菜餡 辛子 Deep fried tofu, chives, sweet soy graze with hijiki seaweed, mustard
家 喜 物 Grilled dish	鮎魚女揚げ焼き 喜の芽 小女子釘煮 さつまいも蜜煮 生姜 Grilled fat greenling, Japanese pepper young lance fish boiled in soy sauce, sweet potato cooked in syrup, ginger
強 肴 Fried dish	海老しんじょう紫陽花揚げ 長芋磯辺揚げ レモン 塩 Fried shrimp dumpling, fried yam with seaweed, lemon, salt
食 事 Meal	冷やし蕎麦 薬味 氷珈琲 つゆ Cold soba noodles, condiment, iced coffee, soup stock
水菓 Dessert	果物 Fruit

お一人様 13,000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。

# 初夏の蕎麦セット

Early summer's soba set

〈平日限定〉

お一人様 3,500円



※写真はイメージです

小鉢

Small dish

生そば

Soba noodles

温  
Hot

「鴨つけ汁」 合鴨 九条葱  
Duck dipping sauce, duck, green onion

冷  
Cold

「とろろ汁」 とろろ芋  
Grated yam cold soup, grated yam

薬味

Condiment

洗い葱 山葵 七味 海苔

green onion, Japanese horseradish, red pepper with seven kinds of spices, seaweed

※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             | 黒豆胡麻豆腐 黒豆 山葵 割り醤油  |
| Appetizer       | Black bean and sesame tofu, black bean, Japanese horseradish, soy sauce  |
| 御 椀             | 魚素麺 玉子豆腐 みつ葉 柚子  |
| Soup            | Fish noodles, egg tofu, 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  |
| Ornamental dish | 鶏松風焼き 青菜浸し 小女子釘煮 さつまいも蜜煮 生姜  |
|                 | Japanese omelet, simmered shrimp, wheat gluten, grilled fish, fish paste, grilled chicken paste with poppy seeds, soaked green, young lance fish boiled in soy sauce, sweet potato cooked in syrup, ginger |
| 焚 合 せ           | 飛龍頭 浅葱 鹿尾菜餡 辛子   |
| Simmered dish   | Deep fried tofu, chives, sweet soy graze with hijiki seaweed, mustard  |
| 強 肴             | チーズおかき揚げ 青唐 レモン 塩  |
| Fried dish      | Fried cheese with rice cake, 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。

# 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<br>Appetizer       | 黒豆胡麻豆腐 黒豆 山葵 割り醤油<br>青菜浸し 薄揚げ 系がき<br>Black bean and sesame tofu, black bean, Japanese horseradish, soy sauce<br>soaked green, fried tofu, tuna flake |
| 御 椀<br>Soup            | 魚素麺 玉子豆腐 みつ葉 柚子<br>Fish noodles, egg tofu, mitsuba green, yuzu citron  |
| お 造 り<br>Sashimi       | 鮪 鱸 烏賊 つま 山葵 加減醤油<br>Tuna, sea bass, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce   |
| 焚 合 せ<br>Simmered dish | 飛龍頭 浅葱 鹿尾菜餡 辛子<br>Deep fried tofu, chives, sweet soy graze with hijiki seaweed, mustard  |
| 焼 物<br>Grilled dish    | 鮎魚女揚げ焼き 木の芽 小女子釘煮 さつまいも蜜煮 生姜<br>Grilled fat greenling, Japanese pepper<br>young lance fish boiled in soy sauce, sweet potato cooked in syrup, ginger |
| 強 肴<br>Fried dish      | チーズおかき揚げ 茄子 青唐 レモン 塩<br>Fried cheese with rice cake, eggplant, green pepper, lemon, salt   |
| 食 事<br>Meal            | 稲庭うどん ごまだれ 薬味<br>Cold udon noodles, sesame sauce, condiment  |
| 水 菓 子<br>Dessert       | 果物<br>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。

# 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

水無月胡麻豆腐 ..... 1,900円  
Red bean and sesame tofu

## 御椀 Soup

牡丹鱧の御椀 ..... 3,600円  
Pike conger 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

鱸洗い ..... 3,600円  
Sea bass

鮪 ..... 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

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

太刀魚酒塩焼き ..... 3,600円  
Grilled scabbard fish with sake and salt

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 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, 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 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

さくらんぼ ..... 2,300円  
Cherry

赤肉メロン ..... 2,300円  
Red fleshed melon

マンゴー / すいか ..... 1,900円  
Mango / Water melon

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。