

紅葉会席

Momiji course



※写真はイメージです

前菜 Appetizer	胡桃豆腐満月見立て 海老うさぎ見立て 割り醤油 林檎と関山麩白酢和え みつ葉子持ち鮎赤煮 素麺尾花見立て 鶏松風焼き田毎の月見立て Walnut tofu, shrimp, soy sauce, apple and wheat gluten marinated with tofu and vinegar, mitsuba green stewed ayu trout with soy sauce, somen noodles, grilled chicken paste with poppy seeds
酒肴 Side dish	鮑薄衣揚げ 菊葉 レモン 塩 Fried abalone, leaf of edible chrysanthemum, lemon, salt
御椀 Soup	土瓶蒸し 松茸 鱧 みつ葉 酢橘 Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot matsutake mushroom, pike conger, mitsuba green, sudachi
お造り Sashimi	鮪 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油 鰹叩き 薬味 ちり酢卸し Tuna, sea bream, squid, garnish, Japanese horseradish, soy sauce bonito, condiments, grated radish and vinegar
焚合せ Simmered dish	里芋と茄子の煮卸し 穴子 隠元 麩紅葉見立て 生姜 Simmered taro and eggplant with grated radish, sea eel, green bean, wheat gluten, ginger
焼物 Grilled dish	甘鯛柚香焼き 帆立貝菊花焼き 焼き目栗 大根菊花見立て はじかみ Grilled tilefish with yuzu citron, grilled scallop with soy sauce, grilled chestnut, radish, ginger
合肴 Hotpot dish	ほうれん草と松茸の煮浸し 糸がき Soaked spinach and matsutake mushroom, tuna flake
食事 Steamed rice and noodle	3つの中からお選び下さい ・松茸御飯 酢橘 留椀 香の物 ・蟹入り菊花雑炊 香の物 ・天婦羅そば Choose one of these three ・Rice cooked with matsutake mushroom, sudachi, miso soup, Japanese pickles ・Porridge of rice with crab and chrysanthemum, Japanese pickles ・Tempura with soba noodles
水果子 Dessert	果物盛合せと甘味 Assorted fruits 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。

松茸会席

～香り豊かな土瓶蒸しや炊込み御飯とともに～

Matsutake mushroom course



※写真はいメージです

前菜 Appetizer	胡桃豆腐 ずわい蟹 割り醤油 ほうれん草と松茸浸し 糸がき とんぶり 林檎と関山麩白酢和え みつ葉 Sesame tofu, crab, soy sauce soaked spinach and matsutake mushroom, tuna flake, farm caviar apple and wheat gluten marinated with tofu and vinegar, mitsuba green
御椀 Soup	土瓶蒸し 松茸 鱧 みつ葉 酢橘 Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot matsutake mushroom, pike conger, mitsuba green, sudachi
お造り Sashimi	鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油 鰹叩き 薬味 ちり酢卸し Tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce bonito, condiments, grated radish and vinegar
焚合せ Simmered dish	茄子と里芋の煮卸し 隠元 麩紅葉見立て 生姜 Simmered eggplant and taro with grated radish, green bean, wheat gluten, 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 Tempura matsutake mushroom, sudachi, salt
食事 Steamed rice	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	果物盛合せ Assorted fruits

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。

松茸一品料理

Matsutake mushroom dishes



※写真はイメージです

松茸土瓶蒸し 5,500円
Matsutake mushroom cooked in an earthenware teapot

焼き松茸 8,000円
Grilled matsutake mushroom

松茸入り牛すき煮 6,400円
Sukiyaki simmered beef and matsutake mushroom with soy sauce

松茸天婦羅 5,700円
Tempura matsutake mushroom

釜炊き松茸御飯 6,500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。

夕霧

お一人様 17,000円

前 菜	胡桃豆腐 ずわい蟹 割り醤油 ほうれん草と茸浸し とんぶり 糸がき 林檎と関山麩白酢和え みつ葉
酒 肴	鮑薄衣揚げ 菊葉 レモン 塩
御 椀	鱧と松茸の千種椀
お 造 り	鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油 鰹叩き 薬味 ちり酢卸し
焚 合 せ	里芋と茄子の煮卸し 隠元 麩紅葉見立て 生姜
焼 物	甘鯛柚香焼き 焼き目栗 大根菊花見立て はじかみ
食 事	松茸御飯 酢橘 留椀 香の物
水菓子	果物盛合せ

えらべる和楽御膳

お一人様 13,000円

前 菜	3 種
御 椀	菊花椀 鱧しんじょう 菊花 みつ葉 柚子
お 造 り	鮪 鯛 烏賊 つま 山葵 加減醤油
焚 合 せ	里芋と茄子の煮卸し 隠元 麩紅葉見立て 生姜
主 菜	3種類より1品お選びいただきます ・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	果物盛合せ

※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 Rice and soup or Udon noodles

水菓子 Dessert



空 蟬

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 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 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

お一人様 8,500円



※写真はイメージです

前 菜 Appetizer	胡桃豆腐 ずわい蟹 割り醤油 ほうれん草と茸浸し とんぶり 糸かき 林檎と関山麩白酢和え みつ葉 Walnut tofu, crab, soy sauce soaked spinach and mushroom, seeds of summer cypress, tuna flake apple and wheat gluten marinated with tofu and vinegar, mitsuba green
お 造 り Sashimi	鮪 鯛 つま 山葵 加減醤油 鰹叩き 薬味 ちり酢卸し Tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce bonito, condiments, grated radish and vinegar
焼 物 Grilled dish	甘鯛柚香焼き 焼き目栗 大根菊花見立て はじかみ Grilled tilefish with yuzu citron, grilled chestnut, radish, Japanese ginger

お薦め単品料理

煮物・蒸し物

野菜の焚合せ 2,800円
Stewed vegetables

揚げ物

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

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

ちらし寿司 3,600円
Bowl of rice topped with assorted sashimi

※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。

鮑や帆立貝を味わう天婦羅コース

Seasonal 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

胡桃豆腐 ずわい蟹 割り醤油

Walnut tofu, crab, soy sauce

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 (mixed vegetables and shrimp tempura)
grated radish, lemon, salt

食 事

Steamed rice and noodles

白御飯 留椀 香の物 又は そば

かき揚げにて 天井、天茶でも

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

水菓子

Dessert

果物盛合せ

Assorted fruits

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)

Boiled 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。

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

晩酌セット

※ドリンク三種類からチョイス ※ 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

六種のおつまみ盛合せ

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.)

単品 2,500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。

酒菜 Appetizer

もずく酢 1,300円
Vinegared mozuku seaweed

たたみ鰯 1,600円
Dried sardine crisp

胡桃豆腐 1,900円
Walnut tofu

ほうれん草と茸浸し 1,900円
Soaked spinach and mushroom

御椀 Soup

鱧と松茸の千種椀 4,500円
Pike conger and matsutake mushroom 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
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 3,200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

帆立貝磯辺焼き 3,600円
Grilled scallop with 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, vegetables and fishes

食事 Steamed rice and noodle

そば 1,400円
Soba noodles

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

鮪漬け丼 3,200円
Bowl of rice topped with tuna

天井 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

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・抹茶) 900円
Ice cream (Vanilla, 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) 2,000円
Grape (nagano purple, shine muscat)

梨 1,900円
Pear

柿 1,900円
Persimmon

甘味 1,600円
Sweetness

コーヒー / 紅茶 1,100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

Walnut tofu, crab, soy sauce
soaked spinach and mushroom, seeds of summer cypress,
tuna flake
apple and wheat gluten marinated with tofu and vinegar,
mitsuba green

Side dish

Fried abalone
leaf of edible chrysanthemum, lemon, salt

Soup

Pike conger and matsutake mushroom clear soup

Sashimi

Tuna, sea bream, garnish, Japanese horseradish, soy sauce
bonito, condiments, grated radish and vinegar

Simmered dish

Simmered eggplant and taro with grated radish
green bean, wheat gluten, ginger

Grilled dish

Grilled tilefish with yuzu citron
grilled chestnut, radish, Japanese ginger

Steamed rice

Rice cooked with matsutake mushroom, sudachi, miso
soup, Japanese pickles

Dessert

Assorted fruits

Waraku course

JPY 13,000

Appetizer

Assortment of three kinds appetizer

Soup

Chrysanthemum soup,
pike conger dumpling, chrysanthemum,
mitsuba green, yuzu citron

Sashimi

Tuna, sea bream, squid, garnish,
Japanese horseradish, soy sauce

Simmered dish

Simmered eggplant and taro with grated radish
green bean, wheat gluten, ginger

Main dish

Choose one of these three
• Grilled sablefish marinated with miso paste
• Sukiyaki simmered beef with soy sauce
• Tempura

Meal

Rice, miso soup and Japanese pickles or soba noodles

Dessert

Assorted fruits

※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。